**Zapytanie ofertowe**

**na zadanie**

**"Dostawa artykułów spożywczych**

**do Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia" w Kaliszu Pomorskim**

Przedszkole Miejskie „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim zaprasza do złożenia ofert na dostawę produktów żywnościowych na potrzeby przedszkola o szacunkowej wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 30 tys. euro.

Zamawiający:

Przedszkole Miejskie „Bajkolandia”

ul. Janowiecka 2A

78-540 Kalisz Pomorski

Tel. (94) 361 6277

**I. Przedmiot zamówienia**: dostawa artykułów spożywczych do przedszkola (szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia zawierają załączniki nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, który należy uzupełnić).

**II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

- Zakup i dostawa żywności na potrzeby przedszkola w 2024r.

**- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych** na dostawę, w ramach załączonych w poszczególnych załącznikach, formularzach cenowych.

- Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 14 dni po dacie dostawy.

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.

- Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso, wędliny itp.)

- Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, w godz. uzgodnionych z Zamawiającym, bezpośrednio do magazynu żywnościowego.

- Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

- W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się do jego odebrania lub wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniających wymagań.

- Niewykonanie pełnego zakresu ilościowego umowy nie rodzi roszczenia o zakup nie zrealizowanej w okresie obowiązywania umowy ilości towaru.

- Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru, rozumie się przez to produkt przykładowy a Zamawiający dopuszcza złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie, pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo, w takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna.

- Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005, **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. „w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach” ( załącznik nr 2 do rozporządzenia)**

- Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

**- Artykuły spożywcze** muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

- Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

- Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo - jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

- Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo - jakościowej odbieranej żywności.

- Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

**III. Warunki realizacji zadania**

Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia

**IV. Termin realizacji zamówienia**:

- Od 2 stycznia 2024r. do 31 grudnia 2024r.

- Zamówienie będzie składane codziennie lub wg potrzeb, telefonicznie lub w formie papierowej przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.

- Termin płatności musi wynosić 14 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.

 **V. Kryteria oceny ofert**:

- Najniższa cena ofertowa brutto.

- Każdy formularz ofertowy – załącznik oceniany będzie oddzielnie.

**VI. Wymagania**:

- Ofertę należy sporządzić zgodnie z treścią formularza ofert stanowiącej załącznik nr 1a – 1g do niniejszego Zapytania ofertowego. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.

- Oferta winna zawierać cenę netto i brutto.

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

 b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami

 zdolnymi do wykonania zamówienia,

 c) dysponują transportem do przewozu żywności (tych części, na które składają

 ofertę) odpowiadającym wymogom HACCP,

d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

e) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia

**(należy uzupełnić oświadczenie do formularza oferty zawarte w załączniku nr 3)**

1. Wykonawca dostarczy ofertę w formie pisemnej, pocztą tradycyjną lub osobiście w zaklejonej kopercie w siedzibie Zamawiającego wraz z oznaczeniem: „Oferta na dostawę artykułów spożywczych do Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim” **do dnia 22 grudnia 2024r. do godziny 11:00**.
2. Osobą do kontaktu z oferentami jest sekretarz przedszkola – Katarzyna Hypki, tel.94 361 6277.
3. Oferty po upływie określonego terminu nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym.

 5. Zawiadomienie o wynikach postępowania zostanie zamieszczone na stronie internetowej

 Zamawiającego.

 6. Zamawiający po opublikowaniu wyników postępowania na stronie internetowej skontaktuje się z

 wybranym Wykonawcą w celu ustalenia terminu i miejsca podpisania umowy. W przypadku niestawienia

 się, upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie na

 zawarcie umowy, Zamawiający uprawniony jest dokonać ponownego wyboru oferty najkorzystniejszej z

 pominięciem oferty uprzednio wybranej.

**VII. Dodatkowe informacje:**

UWAGA: Zamawiający informuje, że będzie badał ofertę pod katem rażąco niskiej ceny. W przypadku, gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty z rażąco niską ceną.

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Koszt przygotowania oferty nie będzie obciążał Zamawiającego.

 Dziękuję Państwu za przedstawienie propozycji cenowej realizacji niniejszego zamówienia.

**Załączniki:**

1) 1a. Formularz ofertowy na art. spożywcze (ryby i mrożonki).

2) 1b. Formularz ofertowy na art. spożywcze (pieczywo i wyroby piekarskie).

3) 1c. Formularz ofertowy na art. spożywcze (nabiał).

4) 1d. Formularz ofertowy na art. spożywcze (słodycze).

5) 1e Formularz ofertowy na art. spożywcze (suche, mączne).

6) 1f Formularz ofertowy na owoce i warzywa.

7) 1g. Formularz ofertowy na mięso i wędliny.

8) 2. Formularz ofertowy.

9) 3. Oświadczenie do Formularza ofertowego.

10) 4. Projekt umowy.

**Dyrektor Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia”**

 **w Kaliszu Pomorskim**

**Pani Kazimiera Ignaszewska**

  **Zał. Nr 2 do Zapytania ofertowego**

(pieczęć wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY**

Pełna nazwa wykonawcy

.......................................................................................................................................................

.......................................................................................................................................................

Adres wykonawcy:

ul. ................................................................. nr .............................................................

Kod pocztowy ………………………… Miejscowość…………………………..…...

tel. ................................................................ fax. ..........................................................

REGON ....................................................... NIP ..........................................................

email. ...........................................................

UWAGA:

Wykonawca składający ofertę na jedną lub kilka części wypełnia tylko te rubryki, które dotyczą jego części, resztę pozostawia pustą.

Przystępując do zapytania ofertowego na **„Dostawę artykułów spożywczych do Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim”, oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:**

**Zał. Nr 1a**

**Art. spożywcze (ryby i mrożonki)**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Cena jednostkowa w zł netto**  | **Wartość ogółem dostawy w zł netto**  |
| 1 | Filet rybny z morszczuka bez skóry, bez glazury | kg | 200 |  |  |
| 2 | Filet rybny bez tilapia skóry, glazura 30% | kg  | 50 |  |  |
| 3 | Filet z soli bez skóry, glazura 30% | kg | 150 |  |  |
| 4 | Brokuł różyczki mrożony | kg | 25 |  |  |
| 5 | Kalafior mrożony | kg | 25 |  |  |
| 6 | Fasola szparagowa żółta mrożona | kg | 60 |  |  |
| 7 | Mieszanka warzywna 9-składnikowa mrożona | kg | 60 |  |  |
| 8 | Pyzy ziemniaczane | kg | 80 |  |  |
| 9 | Pyzy ziemniaczane z mięsem | kg | 250 |  |  |
| 10 | Filet dorsz bez skóry  | kg | 60 |  |  |
| 11 | Paluszki rybne filet  | kg | 100 |  |  |
| 12 | Szpinak mrożony  | kg | 60 |  |  |
| 13 | Malina mrożona  | kg | 100 |  |  |
| 14 | Mieszanka kompotowa  | kg | 1100 |  |  |
| 15 | Ziemniak ćwiartki  | kg | 100 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Mrożonki mają być dostarczane w formie nie rozmrożonej.

**Zał. Nr 1b**

**Art. spożywcze (pieczywo i wyroby piekarskie):**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto**  | **Wartość ogółem dostawy z zł netto** |
| 1 | Chleb morski na zakwasie 500g krojony | szt | 1360 |   |   |
| 2 | Chleb razowy 450g krojony | szt | 400 |  |  |
| 3 | Chleb słonecznikowy 450g krojony | szt | 680 |  |  |
| 4 | Chleb ziarnisty 450g krojony | szt | 680 |  |  |
| 5 | Bułka poznańska duża 150g | szt | 400 |  |  |
| 6 | Bułka drożdżowa | szt | 100 |  |  |
| 7 | Bułka kajzerka | szt | 1300 |  |  |
| 8 | Chrusty | kg | 60 |  |  |
| 9 | Rogaliki pół francuskie  | kg | 80 |  |  |
| 10 | Kulki serowe | kg | 30 |  |  |
| 11 | Bułka tarta | kg | 60 |  |  |
| 12 | Pączek  | szt | 250 |  |  |
| 13 | Rogal maślany  | szt. | 2600 |  |  |
| 14 | Grahamka  | szt. | 1300 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wyroby piekarskie bez dodatku substancji spulchniających.

**Zał. Nr 1c**

**Art. spożywcze (nabiał)**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto** | **Wartość ogółem dostawy z zł netto** |
| 1 | Masło 300g SOBIK 82% tłuszczu lub równoważne | kg | 390 |   |   |
| 2 | Mleko 2% UHT KARTON 1l | l | 6500 |  |  |
| 3 | Twaróg półtłusty krajanka  | kg | 350 |  |  |
| 4 | Serek topiony blok Hochland 100g śmietankowy lub równoważny | szt | 200 |  |  |
| 5 | Śmietana 30% UHT 0,5l | l | 150 |  |  |
| 6 | Śmietana 18% wiejska 400g | l | 60 |  |  |
| 7 | Śmietana 18% UHT 500 ml | l | 150 |  |  |
| 8 | Ser żółty salami | kg | 42 |  |  |
| 9 | Serek Franuś Czarnków KIESZONKA 100g lub równoważny | szt | 400 |  |  |
| 10 | Serek Homo Jana 120g lub równoważny | szt | 2200 |  |  |
| 11 | Serek Homo Darek lub równoważny | szt | 1200 |  |  |
| 12 | Jogurt Serduszko 120g lub równoważny | szt | 2640 |  |  |
| 13 | Jogurt Gratka 120g lub równoważny | szt | 1200 |  |  |
| 14 | Deser Satino waniliowy 170g lub równoważny | szt | 200 |  |  |
| 15 | Serek Homo Czarnków 100g lub równoważny | szt | 2200 |  |  |
| 16 | Jogurt owocowy 140g różne smaki | szt | 2200 |  |  |
| 17 | Jogurt z kawałkami owoców Jogobella 150g różne smaki lub równoważny | szt | 1200 |  |  |
| 18 | Deser Zuzia różne smaki 130g lub równoważny | szt | 300 |  |  |
| 19 | Pudding Zott 4x120g różne smaki lub równoważny | szt | 400 |  |  |
| 20 | Jogurt PREMIUM 140g lub równoważny | szt | 600 |  |  |
| 21 | Jogurt Polskie Smaki 120g lub równoważny | szt | 2600 |  |  |
| 22 | Makrela wędzona  | kg | 25 |  |  |
| 23 | Kanapka mleczna 29g Monte / 28g Kinder lub równoważny  | szt | 2750 |  |  |
| 24 | Serek twarogowy MIX 150g | szt | 150 |  |  |
| 25 | Jogurt puszysty Bakuś 70g lub równoważny | szt | 800 |  |  |
| 26 | Jogurt naturalny grecki 400g | szt | 200 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

**Zał. Nr 1d**

**Art. spożywcze (słodycze):**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m..** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto** | **Wartość ogółem dostawy w zł netto** |
| 1 | Wafle ryżowe 15g Sante lub równoważne | szt | 1800 |  |  |
| 2 | Wafle ryżowe naturalne 110g | szt | 20 |  |  |
| 3 | Wafle kukurydziane 100g | szt | 20 |  |  |
| 4 | POP’N snacki popcornowe różne smaki 35g Sante lub równoważne | szt | 2200 |  |  |
| 5 | Biszkopty bez cukru | kg | 10 |  |  |
| 6 | Ciasteczka śniadaniowe różne smaki CooKiss Sante 300g lub równoważne | kg | 30 |  |  |
| 7 | Ciasteczka śniadaniowe- różne smaki CooKiss Sante 50g lub równoważny | szt | 180 |  |  |
| 8 | Baton granola różne smaki 40g Sante lub równoważny | szt | 600 |  |  |
| 9 | Wafle ryżowe z polewą malinową 66g Sante lub równoważne | szt | 2700 |  |  |
| 10 | Baton CRUNCHY różne smaki 35g-40g Sante lub równoważny | szt | 300 |  |  |
| 11 | Wafle ryżowe z czekoladą 70g | szt | 1200 |  |  |
| 12 | Baton RAW różne smaki 35g Sante lub równoważny | szt | 300 |  |  |
| 13 | Chrupki kukurydziane różne smaki 15g | szt | 600 |  |  |
| 14 | Chrupki kukurydziane kręcone 25g | szt | 2700 |  |  |
| 15 | Mus jabłkowy 100g | szt | 1250 |  |  |
| 16. | Flips baton- różne smaki 25g lub równoważny | szt | 800 |  |  |
| 17. | Sok jabłkowy 200ml  | szt | 1400 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

**Zał. Nr 1e**

**Art. spożywcze (suche, mączne):**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m..** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto** | **Wartość ogółem dostawy w zł netto** |
| 1 | Natka pietruszki susz 10g | szt | 200 |  |  |
| 2 | Wegeta 1 kg | kg | 35 |  |  |
| 3 | Koncentrat pomidorowy 220g Tomaten lub równoważny | szt | 30 |  |  |
| 4 | Koncentrat pomidorowy 0,9l | szt | 264 |  |  |
| 5 | Sól drobna 1 kg | kg | 250 |  |  |
| 6 | Ziele angielskie 20g | szt | 40 |  |  |
| 7 | Liść laurowy 12g | szt | 40 |  |  |
| 8 | Majeranek 20g | szt | 150 |  |  |
| 9 | Pieprz ziołowy 20g Cymes lub równoważny | szt | 200 |  |  |
| 10 | Keczup łagodny 500g Tortex lub równoważny | szt | 120 |  |  |
| 11 | Kwasek cytrynowy 20g | szt | 30 |  |  |
| 12 | Cukier waniliowy 32g | szt | 60 |  |  |
| 13 | Kisiel 40g truskawkowy i wiśniowy | szt | 200 |  |  |
| 14 | Koper susz 15g | szt | 50 |  |  |
| 15 | Przyprawa do kurczaka 30g | szt | 30 |  |  |
| 16 | Papryka słodka 15g | szt | 50 |  |  |
| 17 | Bazylia 15g | szt | 20 |  |  |
| 18 | Oregano 15g | szt | 20 |  |  |
| 19 | Cukier 1kg | kg | 250 |  |  |
| 20 | Makaron nitki gniazda Lubella 400g lub równoważny | kg | 90 |  |  |
| 21 | Makaron Zacierka Babuni 250g | kg | 40 |  |  |
| 22 | Makaron różne kształty jasny Lubella 500g lub równoważny | kg | 480 |  |  |
| 23 | Makaron ryżowy 250g | kg | 44 |  |  |
| 24 | Makaron różne kształty Pełne Ziarno 400g Lubella lub równoważny | kg | 250 |  |  |
| 25 | Kawa Inka (karton) 150g | szt | 120 |  |  |
| 26 | Mąka pszenna Koszalińska 1kg lub równoważna | kg | 330 |  |  |
| 27 | Mąka pszenna tortowa 1kg | kg | 50 |  |  |
| 28 | Dżem wysokosłodzony, różne smaki 270g | szt | 80 |  |  |
| 29 | Dżem różne smaki Międzychód 300g lub równoważny | szt | 170 |  |  |
| 30 | Kompot czarna porzeczka, 0,9l FRUTICO lub równoważny | szt | 450 |  |  |
| 31 | Kompot wiśniowy, 0,9l FRUTICO lub równoważny | szt | 450 |  |  |
| 32 | Kompot truskawkowy, 0,9l FRUTICO lub równoważny | szt | 600 |  |  |
| 33 | Kompot agrestowy 0,9l | szt | 120 |  |  |
| 34 | Kompot śliwkowy 0,9l | szt | 300 |  |  |
| 35 | Kompot aroniowy 0,9l | szt | 300 |  |  |
| 36 | Olej rzepakowy Polski 1l lub równoważny | szt | 65 |  |  |
| 37 | Olej Kujawski 1l lub równoważny | szt | 200 |  |  |
| 38 | Jaja świeże L | szt | 6000 |  |  |
| 39 | Kasza Manna 1kg | kg | 40 |  |  |
| 40 | Ryż biały 1kg | kg | 77 |  |  |
| 41 | Ryż naturalny brązowy RISANA 400g KARTON lub równoważny | kg | 90 |  |  |
| 42 | Płatki kukurydziane 450g o obniżonej zawartości soli | szt | 150 |  |  |
| 43 | Płatki wielozbożowe 500g SANTE różne kształty lub równoważne | szt | 80 |  |  |
| 44 | Płatki ryżowe błyskawiczne 400g ALTA lub równoważne | kg | 40 |  |  |
| 45 | Płatki miodowe 500g | szt | 55 |  |  |
| 46 | Kasza Jęczmienna 1kg gruba | kg | 77 |  |  |
| 47 | Kasza gryczana prażona 1kg | kg | 260 |  |  |
| 48 | Kasza gryczana biała 1kg | kg | 20 |  |  |
| 49 | Kasza kuskus 400g | kg | 25 |  |  |
| 50 | Mąka ziemniaczana 1kg | kg | 25 |  |  |
| 51 | Kakao 80g Deco Morreno lub równoważne | szt | 150 |  |  |
| 52 | Musli owocowe 500g | szt | 55 |  |  |
| 53 | Herbata owoc lasu Saga 20szt/op. Lub równoważna | szt | 500 |  |  |
| 54 | Miód naturalny 1kg słoik | szt | 22 |  |  |
| 55 | Kluski na parze 300g | kg | 180 |  |  |
| 56 | Pasztet drobiowy DROP S.A. 160g lub równoważny | szt | 150 |  |  |
| 57 | Filet z makreli w oleju Orka 170g lub równoważny | szt | 100 |  |  |
| 58 | Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g Orka lub równoważny | szt | 100 |  |  |
| 59 | Cukier puder 1kg | kg | 4 |  |  |
| 60 | Barszcz biały 66g Winiary lub równoważny | szt | 450 |  |  |
| 61 | Groszek konserwowy 400g | szt | 300 |  |  |
| 62 | Groch połówki łuskany Japar 5kg lub równoważny | kg | 90 |  |  |
| 63 | Makaron kolorowy różne kształty 400g | kg | 150 |  |  |
| 64 | Fasola sucha JAŚ 5kg | kg | 40 |  |  |
| 65 | Fasola sucha drobna 5kg | kg | 50 |  |  |
| 66 | Szczaw słoik 0,9l  | szt | 25 |  |  |
| 67 | Żurawina cała suszona 1kg | kg | 66 |  |  |
| 68 | Słonecznik łuskany 1kg | kg | 56 |  |  |
| 69 | Rodzynki suszone 1kg | kg | 56 |  |  |
| 70 | Pesto Barilla 190g lub równoważny  | szt | 50 |  |  |
| 71 | Herbata Saga czarna 90 szt. Lub równoważny  | szt | 132 |  |  |
| 72 | Groszek ptysiowy 125g  | kg | 80 |  |  |
| 73 | Śliwka suszona  | kg | 56 |  |  |
| 74 | Pestki dyni  | kg  | 56 |  |  |
| 75 | Żurek butelka 0,5 l | szt | 242 |  |  |
| 76 | Płatki jaglane  | kg | 20 |  |  |
| 77 | Krem duo czekoladowo – mleczny 900g | szt | 50 |  |  |
| 78 | Cynamon 15g | szt | 10 |  |  |
| 79 | Mus owocowy kieszonka Kubuś 100g lub równoważny  | szt | 2750 |  |  |
| 80 | Marchew w słoiku 500g | szt | 50 |  |  |
| 81 | Pieprz cytrynowy 20g | szt | 20 |  |  |
| 82 | Pieprz czarny mielony 50g | szt | 30 |  |  |
| 83 | Soczewica  | kg | 20 |  |  |
| 84 | Płatki owsiane błyskawiczne  | kg | 20 |  |  |
| 85 | Kurkuma przyprawa 50g | szt | 20 |  |  |
| 86 | Carry przyprawa 50g | szt | 30 |  |  |
| 87 | Ryż biały 400g Sonko lub równoważny  | kg | 30 |  |  |
| 88 | Pomidor w puszce dawtona 400g lub równoważny | szt | 50 |  |  |
| 89 | Kukurydza w puszce dawtona 400g lub równoważny  | szt | 50 |  |  |
| 90 | Fasola czerwona w puszce dawtona 400g lub równoważny | szt | 30 |  |  |
| 91 | Marmolada wieloowocowa 500g | szt | 150 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

**Zał. Nr 1f**

**Owoce i warzywa:**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto**  | **Wartość ogółem dostawy z zł netto**  |
| 1 | Mandarynka | kg | 400 |  |  |
| 2 | Śliwka duża węgierka | kg | 150 |  |  |
| 3 | Śliwka renkloda | kg | 200 |  |  |
| 4 | Jabłko słodkie (np. Lobo, Gloster, Szampion) | kg | 700 |  |  |
| 5 | Gruszka (np. Faworytka, Konferencja) | kg | 800 |  |  |
| 6 | Banan | kg | 1200 |  |  |
| 7 | Truskawka | kg | 200 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 9 | Arbuz | kg | 800 |  |  |
|  10 | Brzoskwinia UFO | kg | 150 |  |  |
| 12 | Brzoskwinia | kg | 150 |  |  |
| 12 | Winogron (czerwony, zielony) | kg | 500 |  |  |
| 13 | Pomarańcza | kg | 500 |  |  |
| 14 | Kiwi | kg | 200 |  |  |
| 15 | Klementynki | kg | 200 |  |  |
| 16 | Nektarynka | kg | 100 |  |  |
| 17 | Borówka amerykańska | kg | 60 |  |  |
| 18 | Ziemniak | kg | 6000 |  |  |
| 19 | Ziemniak młody | kg | 2500 |  |  |
| 20 | Marchew | kg | 2000 |  |  |
| 21 | Seler | kg | 460 |  |  |
| 22 | Pietruszka | kg | 700 |  |  |
| 23 | Burak czerwony | kg | 300 |  |  |
| 24 | Botwinka | pęczek | 30 |  |  |
| 25 | Ogórek kiszony | kg | 275 |  |  |
| 26 | Ogórek małosolny | kg | 30 |  |  |
| 27 | Kapusta kiszona | kg | 400 |  |  |
| 28 | Kalafior | szt | 250 |  |  |
| 29 | Cebula biała | kg | 200 |  |  |
| 30 | Kapusta czerwona |  kg | 100 |  |  |
| 31 | Kapusta biała | kg | 370 |  |  |
| 32 | Kapusta młoda |  szt | 60 |  |  |
| 33 | Kapusta włoska | szt | 25 |  |  |
| 34 | Kapusta pekińska | kg | 200 |  |  |
| 35 | Por | szt | 235 |  |  |
| 36 | Fasola szparagowa żółta | kg | 50 |  |  |
| 37 | Ogórek świeży | kg | 330 |  |  |
| 38 | Sałata (np. królowa majowych) | szt | 50 |  |  |
| 39 | Rzodkiewka | pęczek | 180 |  |  |
| 40 | Rzodkiew biała | kg | 30 |  |  |
| 41 | Rzepa czarna | kg | 15 |  |  |
| 42 | Pomidor | kg | 110 |  |  |
| 43 | Czosnek | szt | 90 |  |  |
| 44 | Papryka świeża (kolorowa) | kg | 100 |  |  |
| 45 | Brokuł | szt | 370 |  |  |
| 46 | Dynia | kg | 100 |  |  |
| 47 | Pieczarka | kg | 150 |  |  |
| 48 | Szczypior | pęczek | 270 |  |  |
| 49 | Koper | pęczek | 500 |  |  |
| 50 | Szpinak  | kg | 60 |  |  |
| 51 | Pomidor koktajlowy  | kg | 100 |  |  |
| 52 | cytryna | kg | 44 |  |  |
| 53 | Brukselka  | kg | 50 |  |  |
| 54 | Natka pietruszki świeża  | pęczek  | 700 |  |  |
| 55 | Cukinia  | kg | 70 |  |  |
| 56 | Kalarepa  | kg | 100 |  |  |
| 57 | Seler nać | szt  | 200 |  |  |
| 58 | Malina  | kg | 150 |  |  |
| 59 | Melon miodowy  | kg | 150 |  |  |
| 60 | imbir | kg | 10 |  |  |
| **Razem** |  |

 Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.

Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw i owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.

**Zał. Nr 1g**

**Mięso i wędliny:**

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Wartość jednostkowa w zł netto**  | **Wartość ogółem dostawy z zł netto**  |
| 1 | Kości schabowe/karkowe wp. Nie trybowane | kg | 530 |  |  |
| 2 | Porcja rosołowa duża z kurczaka | kg | 500 |  |  |
| 3 | Kiełbasa wiejska, mięso wp. 85% | kg | 30 |  |  |
| 4 | Kiełbasa śląska, mięso wp. 80% | kg | 270 |  |  |
| 5 | Śląska delikatesowa, cienka w jadalnej osłonce, szt. 5-6 dkg, mięso wp. 85% | kg | 30 |  |  |
| 6 | Kiełbasa żywiecka, mięso wp. 90% | kg | 30 |  |  |
| 7 | Karkówka pieczona wp., 100% mięsa | kg | 5 |  |  |
| 8 | Filet z kurczaka wędzony, nie mielony 100% mięsa drobiowego | kg | 20 |  |  |
| 9 | Baton szynkowy drobiowy 85% mięsa drobiowego | kg | 30 |  |  |
|  10 | Kiełbasa myśliwska sucha w jadalnej osłonce 90% mięsa wp. | kg | 30 |  |  |
| 12 | Przysmak śniadaniowy 80% mięsa wp. | kg | 15 |  |  |
| 12 | Kiełbasa podwawelska 85% mięsa wp. | kg | 15 |  |  |
| 13 | Ogonówka wędz. Parzona element szynki wieprzowej 90% | kg | 30 |  |  |
| 14 | Ogonówka cygańska wp., element szynki wp. 90% | kg | 30 |  |  |
| 15 | Polędwica cygańska wp., 90% schabu wp. | kg | 30 |  |  |
| 16 | Polędwica sopocka, schab wp. 95% | kg | 30 |  |  |
| 17 | Polędwica wędz. wp., parzona, schab wp. 95% | kg | 30 |  |  |
| 18 | Szynka biała gotowana wp., mięso z szynki 95% | kg | 10 |  |  |
| 19 | Parówka delikatesowa wp., w naturalnym flaku z szynki, 90% szynki wp., szt. 6dkg | kg | 165 |  |  |
| 20 | Parówka cienka drobiowa w jadalnej osłonce, 90% miesa drobiowego, szt. 6dkg | kg | 40 |  |  |
| 21 | Kiełbasa szynkówka wp., 85% mięsa wp. | kg | 15 |  |  |
| 22 | Kiełbasa szynkowa wp., 90% mięsa wp. | kg | 15 |  |  |
| 23 | Kiełbasa staropolska wp., 80% mięsa wp. | kg | 10 |  |  |
| 24 | Pieczeń chlebowa, mięso wp. 40%, drobiowe 40% | kg | 5 |  |  |
| 25 | Schab wp. W ziołach, schab wp. 95% | kg | 30 |  |  |
| 26 | Schab pieczony wp., 95% schabu wp. | kg | 10 |  |  |
| 27 | Schab gotowany, 95% schabu wp. | kg | 35 |  |  |
| 28 | Kiełbasa krakowska sucha wp., 90% mięsa wp. | kg | 20 |  |  |
| 29 | Kiełbasa krakowska parzona, 90% mięsa wp. | kg | 15 |  |  |
| 30 | Szynka gotowana (bez skóry i tłuszczu), mięso z szynki 90% | kg | 10 |  |  |
| 31 | Szynka tradycyjna bez tłuszczu, mięso z szynki 90% | kg | 15 |  |  |
| 32 | Szynka konserwowa, mięso wp. 70% | kg | 8 |  |  |
| 33 | Pieczeń wieprzowa, mięso wp. 80% | kg | 10 |  |  |
| 34 | Wołowina b/k zrazowa górna | kg | 80 |  |  |
| 35 | Wołowina b/k ligawa | kg | 30 |  |  |
| 36 | Karkówka wp. b/k 2,6 kg/szt | kg | 300 |  |  |
| 37 | Schab wp. b/k środkowy | kg | 270 |  |  |
| 38 | Boczek św. Wp. bez żeberek i bez skóry | kg | 100 |  |  |
| 39 | Łopatka wp. b/k, bez skóry i tłuszczu | kg | 480 |  |  |
| 40 | Żeberka wp. Paski kl. I | kg | 40 |  |  |
| 41 | Wątróbka wp.  | kg | 10 |  |  |
| 42 | Wątróbka drobiowa z kurczaka (dwupłaty bez tłuszczu i żółci) | kg | 20 |  |  |
| 43 | Udziec dr. z kurczaka 0,14-0,16dkg/szt | kg | 250 |  |  |
| 44 | Kurczak św. Kl. I 2,20-2,50 kg/szt | kg | 150 |  |  |
| 45 | Pałka z kurczaka 0,14-0,16 dkg/szt | kg | 260 |  |  |
| 46 | Filet drobiowy z kurczaka (mięso) | kg | 500 |  |  |
| 47 | Szynka z piersi indyka (wędlina-filet z indyka 85%) | kg | 15 |  |  |
| 48 | Skrzydełka dr. Z kurczaka 0,13-0,15 dkg/szt | kg | 30 |  |  |
| 49 | Filet indyka (mięso)  | kg | 50 |  |  |
| 50 | Skrzydło indycze  | kg | 44 |  |  |
| 51 | Żebra wołowe  | kg | 20 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione
i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

BARWA - charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami w jednym pojemniku

Osobą do kontaktów z Zamawiającym, odpowiedzialną za wykonanie zobowiązań umowy jest Katarzyna Hypki tel. 94-361-62-77

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE POSTANOWIEŃ WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowym opisem istotnych warunków

zamówienia, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do

przygotowania oferty.

2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczamy, że załączone do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia warunki udziału w postępowaniu zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

4. Oświadczamy, że składamy ofertę, w której wszystkie zaoferowane artykuły wymienione w zapytaniu ofertowym będą I gatunku oraz będą mieć aktualne terminy przydatności do spożycia.

………………………………… …………………………

 miejscowość, data podpis

**Zał. nr 3 do Zapytania ofertowego**

……………………

Pieczęć firmowa Dostawcy

**Oświadczenie**

Składając ofertę na dostawę artykułów spożywczych zawartych w załączniku nr……………

.......................................................................................................................................................

......................................................................................................................................................

/pełna nazwa Wykonawcy, numery rejestrów, NIP, REGON/

z siedzibą w:

.......................................................................................................................................................

......................................................................................................................................................

reprezentowany przez osoby uprawnione:

.......................................................................................................................................................

......................................................................................................................................................

oświadczam, że:

1) posiadam uprawnienia do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami

ustawowymi;

2) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

3) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

4) nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia

............................dn......................

 .....................................……………………

Podpis (y) i pieczęć imienna Wykonawcy

 lub osób uprawnionych do

 reprezentowania Wykonawcy

**Zał. Nr 4 do Zapytania ofertowego**

**Projekt umowy Nr …. /2024**

zawarta w dniu …………………………………….w Kaliszu Pomorskim pomiędzy:

**Przedszkolem Miejskim „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim, ul. Janowiecka 2A, 78-540 Kalisz Pomorski**

reprezentowanym przez **dyrektora – Panią Kazimierę Ignaszewską,**

zwaną dalej **Zamawiającym**

a

……………………………………………………………………………………

z siedzibą…………………………………………………………………………

reprezentowanym przez …………………………………………………………

zwanym dalej **Wykonawcą**

**wspólnie zwanymi Stronami, osobnie Stroną.**

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy na realizację zadania pn. **„Dostawa artykułów spożywczych do Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim”**, została zawarta umowa o następującej treści:

**§1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się zrealizować na rzecz Zamawiającego dostawę artykułów spożywczych dla: **Przedszkola Miejskiego „Bajkolandia” w Kaliszu Pomorskim, ul. Janowiecka 2A, 78-540 Kalisz Pomorski,** zwanym dalej przedszkolem.
2. Dostawa artykułów spożywczych do przedszkola i zwana dalej: Przedmiotem umowy, dotyczy dostawy następującego asortymentu:
3. *Mięsa i wędlin\*;*
4. *Warzyw i owoców\*;*
5. *Pieczywa i wyrobów piekarskich\**;
6. *Nabiału\*;*
7. *Produktów spożywczych suchych mącznych* *\*;*
8. *Słodyczy\*;*
9. *Ryby i mrożonki \*.*

zwanych dalej Artykułami spożywczymi lub towarem.

*\*niepotrzebne skreślić*

1. Asortyment, ilość oraz ceny jednostkowe artykułów spożywczych, o których mowa
w ust. 2 określone zostały w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
2. Zamawiający informuje, że podane w formularzu asortymentowo – cenowym ilości określają przewidywaną ilość artykułów spożywczych i zastrzega sobie prawo zamawiania mniejszej ilości towaru w zależności od potrzeb wynikających ze zmniejszenia się liczby dzieci uprawnionych do korzystania z posiłków (zmniejszenie się ilości dzieci korzystających ze stołówki w danym miesiącu, wzmożona zachorowalność lub nieobecność dzieci z innych przyczyn, wystąpienie dodatkowych dni wolnych w roku kalendarzowym, zmian w sposobie żywienia dzieci, epidemii, pandemii i innych nieprzewidzianych okoliczności).

**§2**

Termin realizacji Przedmiotu umowy: od dnia 02 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024r

**§3**

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.

2. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spoż, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)

3. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, w godz. uzgodnionych z Zamawiającym, bezpośrednio do magazynu żywnościowego.

4. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się do jego odebrania lub wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniających wymagań.

6. Niewykonanie pełnego zakresu ilościowego umowy nie rodzi roszczenia o zakup nie zrealizowanej w okresie obowiązywania umowy ilości towaru.

7. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005, Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. „w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach” ( załącznik nr 2 do rozporządzenia)

8. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

9. Artykuły spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

10. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

11. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo - jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

12. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo - jakościowej odbieranej żywności.

13. Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

14. Zamówienie będzie składane codziennie lub wg potrzeb, telefonicznie lub w formie papierowej przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.

**§ 4**

1. Wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu umowy Strony ustalają zgodnie z formularzem ofertowym Wykonawcy:

*1)* ***za dostawę mięsa i wędlin*** *w kwocie ………….. zł netto
 ……………….. zł brutto, słownie: ....................................................................\*;*

*2)* ***za dostawę pieczywa i wyrobów piekarskich*** *w kwocie ………….………………..….. zł netto, ………………………………. zł .brutto,
słownie: ............................................................................................................\*;*

*3)* ***za dostawę nabiału*** *w kwocie …………….... zł netto, …………… zł brutto, słownie: ..........................................................................\*;*

*4)* ***za dostawę produktów spożywczych suchych i mącznych*** *w kwocie …………. zł netto, ………….zł brutto, słownie: ..........................................................................................................\*;*

*5)* ***za dostawę warzyw i owoców*** *w kwocie ………….….. zł netto, ………………….. zł brutto, słownie:.................................................................................\*;*

*6)* ***za dostawę słodyczy*** *w kwocie ………….……… zł netto,……….……..zł brutto, słownie: ……………………...................................................................................\*;*

*7)* ***za dostawę ryb i mrożonek*** *w kwocie ………………… zł netto, ………………….. zł brutto, słownie: ……………………..................................................................................\*.*

Rzeczywiste wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie sumę iloczynów ilości rzeczywiście dostarczonych artykułów spożywczych i ich cen jednostkowych określonych
w formularzu ofertowym, stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszej Umowy.

2. Cena jednostkowa artykułów spożywczych obejmuje wszystkie koszty realizacji Przedmiotu Umowy z uwzględnieniem wszystkich opłat, podatków, ceł, transportu do magazynu, a także rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić.

**§ 5**

1. Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie na podstawie faktur częściowych w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w ustawie o VAT.

2. Strony zgodnie ustalają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego

 Zamawiającego.

3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść na osoby trzecie wierzytelności

 wynikających z niniejszej Umowy.

**§ 6**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach
i wysokościach:
2. za zwłokę w realizacji złożonego zamówienia – w wysokości 100 zł za każdy dzień zwłoki,
3. w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca - w wysokości 20% sumy wartości wynagrodzeń za każdą część określonych w **§ 4** ust.1 Umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego odstąpienia od Umowy w przypadku zaistnienia następujących okoliczności:
5. trzykrotna zwłoka Wykonawcy w realizacji Przedmiotu umowy,
6. trzykrotna reklamacja dostarczanych przez Wykonawcę towarów z uwagi na jakość niezgodną z obowiązującymi normami, wymogami określonymi w przedmiotowej umowie i w zapytaniu ofertowym, brak wymaganych prawem atestów lub certyfikatów, nieaktualne terminy ważności lub braki ilościowe.
7. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
8. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.

**§ 7**

* + - 1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w Umowie w następującym zakresie:
1. Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych mogą ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT;
2. Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych mogą ulec zmianie z powodu okoliczności spowodowanych zmianą koniunktury na rynku artykułów żywnościowych. Zmiany te mogą być dokonywane nie częściej niż raz na kwartał i nie mogą przekraczać wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS za kwartał poprzedzający datę podwyżki, zaś potrzeba jego dokonania winna być przez Wykonawcę uzasadniona na piśmie.

**§ 8**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w razie:
3. ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy,
4. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
5. utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy,
6. naruszania przez Wykonawcę zasad wykonania umowy określonych w **§ 3** niniejszej umowy pod warunkiem bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania.
7. Odstąpienie od umowy, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 10**

Do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy właściwy jest sąd powszechny dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11**

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 1 egzemplarz dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

Załączniki stanowiące integralną część umowy:

1. Zapytanie ofertowe

2. Formularz ofertowy

 ………………………… …………………….

 Zamawiający Wykonawca