

ZAPYTANIE OFERTOWE NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Dom Pomocy Społecznej w Giżycku zwraca się z zapytaniem ofertowym na dostawę artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Giżycku.

1. Zamawiający:

Powiat Giżycki- Dom Pomocy Społecznej w Giżycku

ul. Warszawska 31, 11-500 Giżycko

tel. 87 428-25-74; fax 87 428-25-73;

NIP 845-10-43-369,

2. Tryb udzielenia zamówienia

Wartość zamówienia nie przekracza 30.000 euro wobec czego, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) [procedura zakupu nie podlega przepisom ustawy.](#)

2. Postanowienia Ogólne:

- 1) Do niniejszego zapytania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania lub niewybrania żadnej oferty bez podania przyczyny.
- 3) Unieważnienie postępowania lub nie dokonanie wyboru oferty nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy lub do roszczeń o zawarcie umowy.
- 4) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert części.
- 5) Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert wariantowych.
- 6) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Giżycku.
2. Dostawy będą realizowane cyklicznie, od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r., wg zleceń/ zamówień Zamawiającego z uwzględnieniem następujących warunków:
 - a) Ilości wskazane w Formularzu cenowym są ilościami szacunkowymi/ maksymalnymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji dostaw w ilości mniejszej niż określone w formularzu, w zależności od potrzeb Zamawiającego. Zrealizowanie dostaw

w ilości mniejszej niż maksymalne, nie może być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.

3. Oferowane artykuły żywnościowe muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych oraz posiadać okres przydatności do spożycia opiewający na minimum połowę okresu przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, licząc od daty dostawy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru w przypadku wad ilościowych lub jakościowych. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na pełnowartościowy, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny od zgłoszenia reklamacji. Zakwestionowany towar zostanie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru.
5. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w oparciu o zamówienia składane przez Odbiorcę.
6. Asortyment produktów objętych zamówieniem, i ich ilość zawiera załącznik nr 1A (formularz ofertowy do niniejszego zapytania).
7. Dostawy będą realizowane transportem Wykonawcy na jego koszt zgodnie ze składanymi telefonicznie zamówieniami przez odbiorcę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami (zakresami), w stosunku do ilości określonych w załączniku nr 1A, w ramach ogólnej wartości umowy, o której mowa w §5 ust. 1.
9. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym w opisie przedmiotu zamówienia należy przedłożyć:
 - dokument potwierdzający spełnienie warunków sanitarnych wymaganych przy obrocie artykułami żywnościowymi (w zakresie złożonej oferty).
10. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert.

4. Opis sposobu obliczenia ceny:

Oferta powinna zawierać cenę brutto za dostawę całości zadania. Cena ryczałtowa brutto jest ceną ostateczną obejmującą wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym, w tym m. in. podatek VAT, upusty, rabaty, dostawa i rozładunek.

5. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

• Miejsce wykonania zamówienia:

Dom Pomocy Społecznej w Giżycku, ul. Warszawska 31, 11-500 Giżycko

• Termin wykonania zamówienia:

- Artykuły spożywcze będą dostarczane od dnia 01.01.2020 r do dnia 31.12.2020 r , z zastrzeżeniem iż ewentualne zmiany ilości zamawianych produktów będą składane w przeddzień dostawy telefonicznie, e-mailowo lub faksem.

6. Opis sposobu obliczania ceny oferty

1. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do poniesienia przy realizacji zamówienia.
2. Wykonawca określi łączną cenę zamówienia w pełnym zakresie poprzez podanie w formularzu oferty (załącznik nr 1A) ceny brutto (cyfrowo i słownie), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, uwzględniając obowiązujący podatek VAT.

7. Kryteria oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie kryterium: cena brutto- 100% (przy spełnieniu wszystkich warunków przedstawionych w zapytaniu)
2. Ocena za to kryterium dokonana zostanie wg następującego wzoru :

$$X = \text{najniższa cena oferowana brutto} / \text{cena badanej oferty brutto} \times 100 \text{ pkt.}$$

8. Forma, termin i miejsce składania ofert oraz termin otwarcia ofert

1. Oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym (**załącznik Nr 1 oraz 1 A do zapytania ofertowego**)
2. Oferty należy składać pisemnie na adres : Dom Pomocy Społecznej, ul. Warszawska 31, 11-500 Giżycko w zamkniętej kopercie (zapięczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność) z dopiskiem: **Dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Giżycku do dnia 05.11.2019r. do godziny 12:00,**
3. Wszystkie elementy oferty powinny być złożone w języku polskim w formie zapewniającej czytelność.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę/ osoby do tego upoważnione.
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Otwarcie ofert nastąpi **dnia 05.11.2019r o godz. 12.30** w Siedzibie Zamawiającego.

9. Wybór najkorzystniejszej oferty

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym, która została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryterium oceny ofert i przekaże oświadczenie o przyjęciu oferty wybranemu wykonawcy zamówienia.

10. Osoby wyznaczone do kontaktów

Agata Sowul tel. 87 4282573/ 795005126

11. Postanowienia ogólne

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego zapytania na każdym jego etapie bez podania przyczyn.

12. Zapytanie ofertowe zostanie unieważnione, jeżeli:

Cena najkorzystniejszej (na podstawie kryteriów oceny ofert) oferty będzie wyższa niż kwota, jaką zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zadania lub wystąpią istotne zmiany okoliczności powodujące, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym.

Giżycko, 22.10.2019 r.

Zatwierdził:

Dyrektor – Lucyna Pietranis

(pieczęć Wykonawcy)	FORMULARZ OFERTOWY	
	strona	
	z ogólnej liczby stron	

I. FORMULARZ OFERTOWY

Zapytanie ofertowe dla zadania:

Dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Giżycku

Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej w Giżycku

Nawiązując do zapytania ofertowego, a także po zapoznaniu się z:

- zapytaniem ofertowym,
- opisem przedmiotu zamówienia,
- projektem umowy,
- innymi dokumentami dotyczącymi realizacji przedmiotowego zamówienia,

niżej podpisany, reprezentujący:

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

Telefon:

Faks:

NIP:

REGON:

Oświadczamy, że:

- zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym, opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami realizacji przedmiotu zamówienia, szczegółowo opisanymi w zapytaniu ofertowym i przyjmujemy je bez zastrzeżeń,
- Uzyskaliśmy informacje konieczne do przygotowania i złożenia oferty.
- Otrzymaliśmy od Zamawiającego wszystkie informacje niezbędne do wykonania zamówienia, przyjmujemy je bez zastrzeżeń i oferujemy gotowość zrealizowania przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.
- oferujemy niezmienną cenę za wykonanie dostaw i usług określonych w niniejszym pakiecie przez czas trwania umowy.
- zapoznaliśmy się z projektem umowy, i przyjmujemy go bez zastrzeżeń, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy zgodnie z projektem,
- ww. przedmiot oferty jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia,
- zobowiązujemy się wykonać zamówienie w terminie i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym,
- oferujemy niezmienną cenę za wykonanie usług określonych w niniejszym pakiecie.
- osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia,
- jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia składania ofert, podany w zapytaniu ofertowym,
- szczegółowa kalkulacja cenowa przedmiotu zamówienia jest określona w załączniku 1A stanowiącym integralną część niniejszej oferty.
- Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty poniesione w celu należytego wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego
- Załącznikami do niniejszej oferty są:
 1. formularz ofertowy załącznik nr 1
 2. szczegółowa kalkulacja cenowa załącznik nr. 1A ,
 3. projekt umowy załącznik nr 2,
 4. klauzula RODO załącznik nr. 3

Szczegółowa kalkulacja cenowa

dostawa artykułów spożywczych									
L.p.	Przedmiot zamówienia, przewidywany asortyment	j.m.	ilość	Cena netto	Vat %	Wartość netto	Cena brutto	Nazwa oferowanego produktu. Nazwa producenta. Gramatura produktu	Wartość brutto
1.	Ananas w syropie kostka, gat. I; waga wsadu z odciekiem: 3050 g; (+-20%) składniki klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany ze świeżego ananasa, pozbawiony skórki i środka, pokrojonego w kostkę i poddany procesowi pasteryzacji, smak, zapach charakterystyczny dla użytych składników, słodki. opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Cechy dyskwalifikacyjne: obce zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia. opakowanie: puszka metalowa	szt.	6						
2.	Barszcz biały w proszku , a 3kg ($\pm 5\%$);wydajność 51,7L; składniki: mąka pszenna (42,7% $\pm 5\%$), sól, laktoza, maltodekstryna (ze skrobi), skrobia ziemniaczana, tłuszcz roślinny, białka mleka, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; przyprawy: czosnek, majeranek, liść laurowy, pieprz; regulator kwasowości :kwas cytrynowy; cebula suszona mielona, aromat. Bez sztucznych barwników i konserwantów. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy barszcz o zbliżonych cechach	szt.	10						

	sensorycznych i fizykochemicznych.								
3.	<p>Barszcz czerwony w proszku a 3kg, ($\pm 5\%$);wydajność 37,5 L;</p> <p>składniki: cukier, maltodekstryna (ze skrobi), sok z buraków suszony ($18\% \pm 5\%$), tłuszcz roślinny, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutamin sodu: ekstrakty drożdżowe suszone, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; czosnek, majeranek, sos sojowy suszony (w tym pszenica), pieprz, aromaty, liść laurowy, ziele angielskie.</p> <p>Bez dodatku glutaminianu sodu..</p> <p>Produkt typu Knorr lub równoważny.</p> <p>Za produkt równoważny uważamy barszcz o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	15						
4.	<p>Baton Prince Polo XXL lub równoważny, waga 52 g, 3 smaki.</p> <p>Za produkt równoważny uważamy baton o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	262						
5.	<p>Batoniki Mars w czekoladzie lub równoważny, waga 25g;</p> <p>Za produkt równoważny uważamy baton o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	262						
6.	<p>Bazylia a 300g.</p> <p>Skład: suszone ziele bazylii rozdrobnione.</p> <p>Produkt typu Prymat. Za produkt równoważny uważamy bazylię o zbliżonych cechach sensorycznych i</p>	szt.	2						

	fizykochemicznych. 100 g biszkoptów zawiera 8 g tłuszczu (w tym tł.nas. 3,9g).								
7.	Biszkopty okrągłe 100g; Skład: mąka pszenna 38%, masa jajowa pasteryzowana, cukier, woda, skrobia ziemniaczana, emulgator, glukoza, sub. spulchniające: węglan amonu, węglan sodu, sól, aromat, barwnik: karoteny.	szt.	786						
8.	Biszkopty z żelem o smaku pomarańczowym polane masą czekoladopodobną; 130g; Skład: cukier, mąka pszenna, syrop glukozowo- fruktozowy, masa jajowa, woda, utwardzony tłuszcz palmowy, kakao o obniżonej zawartości, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, sok pomarańczowy 0,5 %, glukoza, odtłuszczone mleko w proszku, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, ekstrakt słodowy jęczmienny, sub. spulchniające i utrzymujące wilgoć.	szt.	131						
9.	Brzoskwinia w syropie połówki lekko słodzone ;waga wsadu z odciekiem: 2600g (± 20%) Składniki: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowy. Produkt typu Sandra. Cechy dyskwalifikacyjne: Obce zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia. Opakowanie: puszka metalowa.	szt.	6						
10.	Budyń a 1000g, 4 różne smaki; Skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, sól, aromaty, barwniki.	szt.	60						

11.	<p>Bulion grzybowy w proszku a 1000g. składniki: sól (do 50%), ekstrakt z pieczarek (2-3 %), borowiki suszone (1,5-2%), ekstrakt z cebuli i lubczyku, tłuszcz roślinny, laktoza, aromaty, kwas cytrynowy, dopuszczone substancje wzmacniające smak i zapach, karmel. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy bulion grzybowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	8						
12.	<p>Bulion wołowy w proszku a 900g; wydajność: 36L; Bez dodatku glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników, bez konserwantów. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy bulion wołowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	10						
13.	<p>Chrupki kukurydziane o smaku czekoladowym i truskawkowym ; 70 g; Skład: <u>Czekoladowe</u>: grys kukurydziany (53%), olej palmowy, krem o smaku czekoladowym (16%) [cukier, olej rzepakowy, tłuszcze roślinne (palmowy, częściowo utwardzony palmowy), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (6% w kremie), błonnik kakaowy, mąka <i>sojowa</i>, emulgator: lecytyny (z <i>soi</i>), aromaty], cukier, czekolada (1%) {cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, tłuszcze roślinne (palmowy), emulgator: lecytyny (z <i>soi</i>), E476), sól, aromat (wanilina). <u>Truskawkowe</u>: Grys</p>	szt.	524						

	kukurydziany (53%), krem o smaku truskawkowym (24%) [cukier, olej rzepakowy, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyny (z soi), regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, barwnik: koszenila], olej palmowy. Za produkt równoważny uważamy chrupki o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych								
14.	Chrupki kukurydziane zwykłe, kulki kukurydziane, 70g; Skład: grys kukurydziany. Za produkt równoważny uważamy chrupki o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	786						
15.	Chrzan tarty a 810 g; składniki: korzeń chrzanu, woda, cukier, olej roślinny, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwas mlekowy; barwniki; substancja konserwująca. Chrzan typu Frutico. Za produkt równoważny uważamy chrzan o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	100						
16.	Cukier paczkowany a 1kg; cukier biały kryształ.	kg	2700						
17.	Cukier waniliowy , a 1000g ; składniki: cukier, aromat etylowanilina.	szt.	6						
18.	Cukierki czekoladowe mix	szt.	131						

	200g; opakowanie z napisem „Wesołych Świąt”; Cukierki Vobro. – typowe na Święta Bożego Narodzenia.								
19.	Cynamon mielony; a 390g ; pakowany w plastikowym pojemniku, z posypywaczem. skład : cynamon mielony	szt.	3						
20.	Czekolada gorzka bez dodatku cukru. Zawiera substancje słodzące. 75g Skład: sub.słodząca (maltitol 45%), mizaga kakowa, masło kakowe, odtłuszczone kakao w proszku, inulina , liofilizowane truskawki (2%), emulgator, aromaty(truskawkowy i waniliowy), .Masa kakowa : min.49%.	szt.	130						
21.	Czekolada mleczna a 100g. Skład: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku, laktoza i białko mleka, miazga z orzechów laskowych, tłuszcz mleczny, emulgator (lecytyna sojowa), aromat. Masa kakaowa minimum 30%, masa mleczna minimum 15%.	szt.	330						
22.	Czosnek granulowany a 1050g. Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem. skład: czosnek granulowany. Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy czosnek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	6						
23.	Ćwikła z chrzanem a 300g	szt.	150						

24.	Dżem jednorazowy a 20g, różne smaki	szt.	1000 0						
25.	Dżem owocowy bez cukru (słodzony fruktozą): 3 smaki (do 300g) –dla diabetyków; składniki: owce, syrop fruktozowy, substancje żelujące: guma guar i pektyna; regulator kwasowości: kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Pasteryzowany. Minimalna ilość owoców 45g owoców na 100g produktu. Produkt typu Stovit. Za produkt równoważny uważa się dżem o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Opakowanie szklane.	szt.	500						
26.	Estragon a 200g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem. skład: czosnek granulowany. Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy estragon o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	1						
27.	Fasola biała drobna; suche nasiona fasoli białej jednolitej drobnej;	kg	110						
28.	Fasola czerwona konserwowa a 400g; składniki: fasola czerwona, woda, cukier, sól, bez	szt.	20						

	konserwantów								
29.	Fasolka szparagowa konserwowa. Waga wsadu z odciekiem 2600g (±20%), Skład: fasolka szparagowa zielona cięta, woda, sól.	szt.	20						
30.	Fix do gulaszu, a 1100g; wydajność 9L; składniki: tłuszcz roślinny, papryka czerwona (15%), cebula (13%), sól, maltodekstryna, skrobia, koncentrat pomidorowy (7%), mąka ryżowa, cukier, aromaty, ekstrakt drożdżowy, koncentrat z soku z cebuli, karmel, czosnek, kminek, majeranek, tłuszcz roślinny. Bez dodatku glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników, bez dodatku konserwantów. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się fix o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	4						
31.	Galaretka owocowa a 1000g, 4 różne smaki	szt.	70						
32.	Gałka muszkatołowa mielona a 450g, mielona, gat. I	szt.	2						
33.	Goździki całe a 280g. Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem Produkt typu Prymat lub	szt.	2						

	równoważny. Za produkt równoważny uważa się goździki o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
34.	Groch łuskany cały a 5kg; składniki: suche nasiona grochu niezłuszczonego;	kg	60						
35.	Groszek konserwowy. Waga wsadu z odciekiem 2600g nett (±20%); Produkt sterylizowany. Skład: groszek, woda, cukier, sól.	szt.	45						
36.	Grzyby suszone (w całości) - borowiki / podgrzybki	kg	3						
37.	Herbata czarna granulowana a 90g; 100ml herbaty dostarcza 4 kcal. Składniki: mieszanka herbaty czarnej; Produkt typu Saga lub równoważna. Za produkt równoważny uważa się herbatę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	800						
38.	Herbata miętowa ekspresowa; a 30g nadająca naparowi smak mięty i aromat, szybko się zaparzająca.	szt.	110						
39.	Herbatniki 65g; Skład: mąka pszenna, cukier, tłuszcz palmowy, serwatka w	szt.	393						

	proszku (z mleka, sub. spulchniające); emulgator, sól, aromat. 100 g produktu zawiera 11g tłuszczu, w tym nasycone 5,2 g.								
40.	Kakao naturalne gorzkie a 80g; Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu. Zawartość tłuszczu kakaowego 10-12 %). ciemne, wydajne, aromatyczne, doskonałe do napojów i wypieków.	szt.	72						
41.	Kasza gryczana, paczkowana 5 kg	kg	100						
42.	Kasza jęczmienna, średnio rozdrobniona, paczkowana 5 kg. Skład: kasza jęczmienna perłowa	kg	250						
43.	Kasza kuskus a 5 kg. Skład: kasza kuskus (semolina z pszenicy durum).	kg	150						
44.	Kasza manna paczkowana po 1kg; Skład: kasza manna PN-88/A74036	kg	200						
45.	Kasza pęczak pakowana po 5kg	kg	100						

46.	Kaszka kukurydziana a 400g. Otrzymana przez oczyszczone i rozdrobnione ziarna kukurydzy.	kg	72						
47.	Kawa zbożowa a 150g typu Inka Skład produktu: <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , <u>cykoria</u> , <u>buraki cukrowe</u> – prażone (zboża - 72 %) Za produkt równoważny uważamy kawę zbożową o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	570						
48.	Ketchup łagodny a 3000g	szt.	40						
49.	Kisiel owocowy- 4 smaki ; a 1000g;	szt.	60						
50.	Kminek mielony a 350g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem	szt.	1						
51.	Koncentrat pomidorowy (28- 30%; 95% koncentratu na 100 g produktu) - 4550g typu Złoty Bażant.	szt.	40						

	Za produkt równoważny uważamy koncentrat pomidorowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
52.	Kukurydza konserwowa , waga wsadu z odciekiem: 2600g (±5%); Składniki: ziarno kukurydzy, woda, sól, cukier, bez konserwantów.	szt.	30						
53.	Kwasek cytrynowy spożywczy a 1 kg; Składniki: kwas cytrynowy spożywczy jednolity w postaci kryształków.	szt.	6						
54.	Liść laurowy a 1kg; Składniki: suszony liść wawrzynu szlachetnego cały;	szt.	3						
55.	Majeranek a 150g; Produkt pakowany w plastikowy pojemnik, z wygodnym posypywaczem. Składniki: suszone ziele majeranku ogrodowego rozdrobniony ; Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się majeranek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	20						
56.	Majonez , gat. I; wiaderko 5 kg; Składniki: olej rzepakowy, woda, musztarda, żółtka jaj w proszku, cukier, substancje zagęszczające, bez konserwantów.	szt.	50						

	Produkt typu majonez kętrzyński lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się majonez o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
57.	Makaron z mąki pełnoziarnistej ; kształt-świderki. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda.	kg	40						
58.	Makarony , pakowane : 5 kg torba; Składniki: semolina z pszenicy durum, woda. Rodzaj makaronu-kształty : świderki, kolanka, nitki krótkie, muszelki. Makaron typu Barilla lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się makaron o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	kg	1000						
59.	Marmolada wieloowocowa twarda; 1 kg; Skład: przeciery owocowe (jabłkowy 100g, śliwkowy 5g, wiśniowy 5g, aroniowy 3g na 100g produktu), cukier, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, substancja żelująca-pektyny, sub. konserwująca- sorbinian potasu, aromat. Sporządzono z 113 g owoców na 100g produktu. Zawartość cukru w 100g produktu- 60g. Opakowanie plastikowe.	kg	50						
60.	Mąka pszenna typu 550; Skład: mąka pszenna, dopuszczony: węglan wapnia	kg	1120						

61.	Mąka ziemniaczana a 1kg; Składniki: skrobia ziemniaczana PN-93/A74710	kg	100						
62.	Mikołajki czekoladowe w sreberku a 100g- (święta Bożego Narodzenia)	szt.	131						
63.	Miód naturalny jednorazowy w foremkach o masie a 25g; składniki: miód pszczele nektarowy wielokwiatowy;	szt.	1030 0						
64.	Musztarda stołowa , gat. I a 3 kg; Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita-jednolita kremowa, gęsta barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych,; dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie; smak i zapach- piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy; Musztarda pakowana w wiaderku (materiał opakowaniowy dopuszczony	szt.	15						

	do kontaktu z żywnością); Dopuszczone tolerancje: dopuszcza się nieznaczną ilość cząsteczek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy; Cechy dyskwalifikacyjne: obce smaki, zapachy, zmiany barwy, jej jednolitość, trwałe rozwarstwianie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia się; opakowanie-brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.								
65.	Ocet 10% , kl. I Wymagania klasyfikacyjne: ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, struktura i konsystencja- jednolita, klarowna, płynna barwa naturalna, przeźroczysta, smak i zapach- czysty, mocny-kwaśny zawartość kwasów ogółem w occie, wyrażona jako bezwodny kwas octowy powinna wynosić 100g na 1000 ml -10%. Opakowanie jednostkowe - ocet pakowany w butelki szklane z zakrętką o pojemności 1 l.	szt.	50						
66.	Ogórek konserwowy domowy; waga wsadu z odciekiem:3600 g (±15%); Składniki: ogórki, woda. ocet, cukier, sól, gorczyca, przyprawy.	szt.	45						
67.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia z uszlachetnionych odmian rzepaku bez stosowania metod chemicznych (1L) typu Kujawski lub równoważny.	L	630						

	Nadający się do pieczenia, smażenia, surówek i warzyw Za produkt równoważny uważamy olej o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
68.	Oliwa z oliwek 500ml; Uzyskano bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. 100 g oliwki z oliwek zawiera: Tłuszcze nasycone 14g. jednonasycone- 76g, wielonasycone- 10g. Opakowanie: butelka szklana.	szt.	10						
69.	Oregano a 130g; Pakowany w plastikowy pojemnik w wygodnym posypywaczem. Składniki: suszone liście oregano (lebiodka pospolita); Produkt typu Prymat .Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	1						
70.	Owoc jałowca a 260g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem	szt.	1						
71.	Papryka konserwowa ćwiartki; waga wsadu z odciekiem: 4100g (±20); Składniki: papryka , woda, ocet, sól, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, , cukier, gorczyca.	szt.	20						
72.	Papryka ostra a 720g; pakowany w plastikowym pojemniku, z wygodnym posypywaczem. Składniki: sproszkowany owoc papryki .	szt.	5						

74.	Papryka słodka a 720g; Składniki: papryka słodka mielona 100%; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem.	szt.	5						
75.	Pieprz czarny naturalny mielony a 820g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem. Skład: pieprz czarny mielony.	szt.	25						
76.	Pieprz ziołowy mielony a 20g Składniki: mieszanka zmielonych ziół: kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, korzeń chrzanu, majeranek.	szt.	35						
77.	Pierniki w czekoladzie w polewie kakaowej z nadzieniem wielooowocowym a 300g. Skład: polewa kakaowa 28%, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 17%, nadzienie wielooowocowe24%, mąka pszenna, przyprawa do piernika.	szt.	262						
78.	Płatki kukurydziane;5 kg; Skład: cukier, ekstrakt słoju jęczmiennego, kukurydza łamana, E471, sól.	kg	120						

79.	Płatki owsiane a 500g; płatki owsiane zwykłe PN/82/A-74037	kg	80						
80.	Płatki pszenne, żytnie a 5kg.	kg	140						
81.	Płatki ryżowe 5kg.	kg	120						
82.	Przyprawa chilli w płatkach a 350g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem.	szt.	1						
83.	Przyprawa curry a 900g;	szt.	2						

85.	<p>Przyprawa do drobiu a 600g PET;</p> <p>Bez sztucznych barwników, bez dodatku konserwantów; kompozycja ziół, przypraw i warzyw (sól, papryka 18% (w tym ostra), przyprawa curry (kolendra, kurkuma, nasiona kopru, kmin, pieprz czarny, kozieradka, pieprz Cayenne, kardamon, GORCZYCA), cebula (6 %), czosnek, majeranek, SELER, tymianek, natka pietruszki, liść laurowy, imbir); Łatwy w użyciu dzięki wygodnej posypywaczce, widoczne kawałki ziół.</p>	szt.	12						
86.	<p>Przyprawa do flaków a1 kg; Skład: sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, marchew, cebula, papryka słodka, pasternak, czosnek, cukier, papryka ostra, majeranek, imbir, liść laurowy, pieprz czarny, gałka muskatołowa, kurkuma, ekstrakt drożdżowy, kolendra.</p> <p>Przyprawa w torbie gastronomicznej.</p> <p>Przyprawa typu Prymat lub równoważny.</p> <p>Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>	szt.	1						
87.	<p>Przyprawa do ryb a 600g PET;</p> <p>Kompozycja ziół, przypraw i warzyw (sól, cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, czosnek, tymianek, imbir);Łatwy w użyciu dzięki wygodnej posypywaczem; Bez dodatku konserwantów i</p>	szt.	1						

	<p>sztucznych barwników. Produkt typu Knorr. Za produkt równoważny uważa się przyprawę do ryb o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p>								
88.	<p>Przyprawa do zup w płynie; 6kg (5L) ($\pm 5\%$); Przyprawa typu Delikat lub równoważny; Skład: aromat, ekstrakt z lubczyka, glutamin sodu, karmel amoniakalny, kwas cytrynowy, sól, woda. Bez konserwantów. Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Opakowanie : kanister.</p>	szt.	30						
89.	<p>Przyprawa warzywna do potraw a 5kg wiadro; Wydajność 50L z opakowania (1L z 10 g); Bez sztucznych barwników, bez konserwantów. Skład: sól jodowana (68%), cukier, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, inozynian disodowy, guanylan disodowy), marchew (4,8%), maltodekstryna, cebula (1,4%), tłuszcz palmowy, natka pietruszki (0,7%), czosnek (0,5%), korzeń SELERA (0,4%), lubczyk, sól, nasiona SELERA, kurkuma, papryka czerwona, pasternak, koperek, przecier pomidorowy w proszku, barwnik (ryboflawina), aromaty. Przyprawa typu Szefa Kuchni lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych</p>	szt.	30						
90.	<p>Rosół z kury a 900g ; Wydajność: 45 L;</p>	szt.	40						

	Bez dodatku glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników, bez konserwantów. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy rosół o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
91.	Rozmaryn a 290g; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem.	szt.	1						
92.	Ryż biały długo ziarnisty 5kg.	kg	600						
93.	Seler konserwowy cięty, waga wsadu z odciekiem: 1600g (\pm 10%); Skład: seler, woda, ocet, cukier, sól.	szt.	10						
94.	Sok warzywno- owocowy 300 ml, różne smaki. Składniki: woda, przeciery z: marchwi (28%) i bananów (14%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (11%), cukier trzcinowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, witamina C, aromat. Produkt typu Kubuś lub	szt.	2500						

	równoważny. Opakowanie: butelka. Za produkt równoważny uważa się sok o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
95.	Sos biały a 950g; opakowanie eurokontener, Wydajność 8 L (120g/1L); Skład: tłuszcz palmowy, mąka pszenna, skrobia, sól jodowana, laktoza, cukier, białka mleka, ekstrakty drożdżowe, aromaty (w tym pszenica, jęczmień), sól, cebula (1,3%), maltodekstryna, regulator kwasowości, kwasy, liść laurowy w proszku. Może zawierać jaja i seler. Produkt typu Knorr. Za produkt równoważny uważa się sos o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	6						
96.	Sos do spaghetti Bolonese a 1100g-opakowanie eurokontener; Wydajność 4L (3,60 l z 1 kg); dozowanie 250g/l; Bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników; Bardzo intensywny, pomidorowy smak, mocno wyczuwalny aromat oregano i pietruszki, intensywnie pomidorowy kolor, widoczne kawałki ziół; gęsta , kremowa konsystencja. Produkt typu Knorr. Za produkt równoważny uważa się sos do spaghetti o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	8						
97.	Sos grzybowy a 840g opakowanie eurokontener; wydajność 7 L z opakowania ; dozowanie 120g/L; Skład: Składniki: skrobia, mąka PSZENNA, tłuszcz palmowy, maślaki (8,7%), ekstrakty drożdżowe, cukier,	szt.	4						

	sól jodowana, sól, cebula (3,3%), koncentrat soku z pieczarek (2,3%), maltodekstryna, MASŁO w proszku, LAKTOZA, borowiki (0,8%), sos SOJOWY (w tym SOJA, PSZENICA), białka MLEKA, MLEKO odtłuszczone w proszku, czosnek, kurkuma, aromaty, pieprz czarny, tymianek.								
98.	Sos maślano- cytrynowy t a 800g. Składniki: masło w proszku (20-25%), skrobia modyfikowana, aromaty, mleko, sól, tłuszcz roślinny, laktoza, maltodekstryna, kukurydza, cukier, glukoza, białko mleka, mąka pszenna, ekstrakt drożdżowy, sok z cytryny, skrobia, sok z marchwi, kurkuma, dopuszczone: substancje wzmacniające smak i zapach, spulchniające, przeciwzbrylające, regulator kwasowości. Produkt typu Knorr. Za produkt równoważny uważa się sos maślano- cytrynowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	6						
99.	Sos pieczeniowy a 1400g opakowanie eurokontener; wydajność 14 L z opakowania (10l z 1 kg); dozowanie 100g/L; Bez glutaminianu sou, bez dodatku konserwantów.	szt.	3						
100.	Sos sałatkowy ogrodowy a 700g, opakowanie eurokontener; wydajność 6 l z opakowania (8,57 L z 1 kg); Bez sztucznych konserwantów i barwników. Produkt typu Knorr lub równoważny.	szt.	20						

	Za produkt równoważny uważa się sos sałatkowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.								
101.	Sól jodowana drobna spożywcza a 1kg; Składniki: sól warzona drobna: chlorek sodu min. 99,7%, dodatek: jodan potasu.	kg	450						
102.	Sól kamienna do przetworów.	kg	10						
103.	Syrop do napojów (4,96L); różne smaki; Skład: cukier lub syrop glukozowo-fruktozowy, woda, regulator kwasowości, aromat, zagęszczony sok (0,1 %), substancja konserwująca.	szt.	70						
104.	Szczaw konserwowy krojony- liście; waga wsadu z odciekiem 900ml. Składniki: liście szczawiu krojone (nie dopuszcza się łykowatych części), woda, sól. Za produkt równoważny	szt.	60						

	uważa się szcaw konserwowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych								
105.	Tuńczyk w oleju roślinnym kawałki; waga wsadu z odciekiem: 1705g; Skład: 82 % tuńczyk kawałki, olej sojowy, sól.	szt.	200						
106.	Zajączki w czekoladzie w sreberku a 100g- (Wielkanoc)	szt.	131						
107.	Ziele angielskie całe a 600g; Opakowanie plastikowe z posypywaczem. Składniki: owoc korzennika lekarskiego suszony. Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	10						
108.	Zioła prowansalskie a 200g; Składniki: zioła suszone w różnych proporcjach :bazylia, cząber ogrodowy, lebiodka, majeranek, mięta pieprzowa,	szt.	8						

	szałwia, rozmaryn, tymianek. Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych								
109.	Żelatyna spożywcza zwykła wieprzowa a 1kg. Zawartość opakowania wystarcza do sporządzenia 50 l wywaru. Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się żelatynę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	kg	12						
110.	Woda źródłana 1,5 L. niegazowana Produkt typu; Kasztelańska	szt.	50						
111.	Woda źródłana 1,5 L. gazowana Produkt typu; Kasztelańska	szt.	50						
112.	Herbata czarna po 100 torebek w opakowaniu. Produkt typu; Bastek	szt.	20						
113.	Kawa rozpuszczalna naturalna 200g. Produkt typu; Tchibo, Jona	szt.	3						
114.	Napój w kartonie 2 l. Produkt typu; Wosana, Kosta	szt.	40						
115.	Kawa mielona naturalna 250g. Produkt typu; Fort	szt.	48						
				SUM A NETT O			SUMA BRUT TO		

Cena słownie netto słowniezł
 Podatek VATzł
 Cena brutto słownie zł

- 1) Zobowiązujemy do realizacji zamówienia w terminie od 01.01.2020r- 31.12.2020 r.
- 2) W razie wybrania naszej oferty, zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Zapytaniu ofertowym z uwzględnieniem zapisów zawartych w projekcie umowy, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego (-nych) przedstawiciela (-li) Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia
Miejscowość)

PROJEKT UMOWY

Zawarta w dniu pomiędzy Powiatem Giżyckim - Domem Pomocy Społecznej w Giżycku, zwanym w treści umowy Zamawiającym, w imieniu którego działa:

1.

a

.....

z siedzibą w,

zwanym w treści umowy Wykonawcą, w imieniu którego działa:

1.

którego oferta została wybrana w postępowaniu o udzieleniu zamówienia o wartości szacunkowej poniżej 30.000 euro, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), nie stosuje się przepisów ww. ustawy o następującej treści

§1

Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do dostawy artykułów żywnościowych w asortymentach:

Dostawa artykułów spożywczych w ilości i cenach określonych w zał. 1a

Załącznikami do niniejszej umowy są: zapytanie ofertowe wraz z opisem przedmiotu zamówienia oraz oferta Wykonawcy.

§2

1. Dostawy przedmiotu niniejszej umowy dokonywane będą sukcesywnie od 01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020r. w terminie najpóźniej 2 dni roboczych od daty przekazania zlecenia przez Zamawiającego, dopuszcza się złożenie zlecenia w formie telefonicznej, e-mailowej i faksem.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części dostaw objętych niniejszą umową.
3. W przypadku rezygnacji Zamawiającego z części dostaw Wykonawcy nie przysługują, żadne roszczenia odszkodowawcze z tego tytułu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami (zakresami) w danym pakiecie, w stosunku do ilości określonych w załączniku nr 1a, w ramach ogólnej wartości umowy, o której mowa w §5 ust. 1 pkt 1.

§3

Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami realizacji przedmiotu umowy zawartymi w

Zapytaniu Ofertowym oraz Opisie przedmiotu Zamówienia i przyjmuje zamówienie do realizacji bez zastrzeżeń.

§4

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły określone w § 1 o jakości zgodnej z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności, normami i certyfikatami. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na żądanie Zamawiającego dokumenty potwierdzające jakość dostarczanych produktów.
2. W przypadku opóźnień w dostawie produktów lub niezgodności dostarczanych produktów z certyfikatami, normami lub przepisami sanitarnymi Zamawiający odmówi odebrania dostawy takich towarów i zastrzega sobie prawo do zrealizowania zleconej dostawy u podmiotu trzeciego, różnicę w cenie pomiędzy ceną podmiotu trzeciego, a ceną ustaloną niniejszą umową Zamawiający potrąci z należności Wykonawcy. W przypadku braku możliwości potrącenia Wykonawca zwróci Zamawiającemu różnicę, o której mowa wyżej.
3. Odbiór ilościowy i jakościowy każdej dostawy dokonywany jest bezpośrednio w Domu Pomocy Społecznej w Giżycku. Przy każdej dostawie Sprzedawca przedstawia dokument - fakturę VAT zawierający wartościowe i ilościowe zestawienie dostarczonych artykułów wraz z cenami. W przypadku dostarczenia towaru po cenie wyższej od ustalonej w postępowaniu, Zamawiający przyjmie towar z tym zastrzeżeniem, że zapłata następuje wg cen obowiązujących.
4. Wykonawca winien dostarczać produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

§5

1. Łączne wynagrodzenie za wykonanie dostaw ujętych w załączniku nr 1A wynosi
netto.....zł, podatek VAT zł, co stanowi cenę brutto
..... zł (słownie:..... złotych),
2. Zamawiający zobowiązuje się do regulowania należności wynikających z faktur w terminie (nie krótszym niż 30 dni) dni od daty ich przedłożenia Zamawiającemu wraz z protokołem odbioru podpisanym przez przedstawicieli stron umowy.
3. Zapłata należności Wykonawcy nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.

4. Wykonawca wystawi fakturę w następujący sposób:

NABYWCA: Powiat Giżycki, Al. 1 Maja 14, 11-500 Giżycko, NIP: 8451862251

ODBIORCA/PLATNIK: Dom Pomocy Społecznej, ul. Warszawska 31, 11-500 Giżycko

§6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za:

- 1) zwłokę w oddaniu określonego w umowie przedmiotu dostawy – w wysokości 0,5% ryczałtowego wynagrodzenia umowy za każdy dzień zwłoki;
- 2) zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze lub w okresie gwarancji i rękojmi za wady w wysokości 0,5% ryczałtowego wynagrodzenia umowy za każdy dzień zwłoki, liczonej od dnia wyznaczonego na usunięcie wad;
- 3) odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca – w wysokości 10% zryczałtowanego wynagrodzenia umownego.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości odsetek ustawowych za zwłokę w regulowaniu faktur.

3. Jeżeli wysokość kary umownej jest niższa niż wysokość poniesionej szkody strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

§7

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego, oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych
2. Wszelkie zmiany warunków niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§8

Wszelkie spory wynikłe na tle stosowania niniejszej umowy rozstrzygać będą sądy powszechne.

§9

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

„klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych”

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem danych osobowych wykonawcy oraz innych osób, których dane osobowe zostaną przekazane przez wykonawcę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego jest Dom Pomocy Społecznej w Giżycku, ul. Warszawska 31, 11-500 Giżycko reprezentowany przez Dyrektora
2. inspektorem ochrony danych osobowych w *Domu Pomocy Społecznej w Giżycku*, jest *Anna Czapska*, kontakt: adres e-mail: *kontakt@anrodo.pl*, telefon: 502835539 *;
3. dane osobowe Wykonawcy oraz innych osób, których dane osobowe zostaną przekazane przez Wykonawcę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Giżycku”**, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
4. odbiorcami danych osobowych wykonawcy oraz innych osób, których dane osobowe zostaną przekazane przez wykonawcę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego będą osoby lub podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, w tym ustawy o dostępie do informacji publicznej, oraz podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe powierzone do przetwarzania przez Administratora w związku z realizacją usług gwarantujących należyte wykonanie niniejszej Umowy.
5. pozyskane dane osobowe będą przechowywane przez okres realizacji umowy, a po zakończeniu umowy przez okres wynikający z przepisów podatkowych i dotyczących archiwizacji. W przypadku zawarcia i realizacji umowy obejmuje również okres niezbędny do zabezpieczenia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy, chyba, że przepisy szczegółowe stanowią inaczej.
6. dane osobowe wykonawcy oraz innych osób, których dane osobowe zostaną przekazane przez wykonawcę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Osobom, których dane są przetwarzane w związku z ww. zapytaniem ofertowym przysługuje:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO
8. Osobom, których dane są przetwarzane w związku z ww. zapytaniem ofertowym nie przysługuje:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
9. Wykonawca oraz inne osoby, których dane osobowe zostaną przekazane przez Wykonawcę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego mają prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy przetwarzanie danych osobowych Wykonawcy oraz innych osób biorących udział w wykonaniu niniejszej umowy dotyczących naruszałoby przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku.
10. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych wynikających z zapisów Zapytania ofertowego jest dobrowolne, jednakże odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości wyboru oferty Wykonawcy.