

ZAPYTANIE OFERTOWE NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH

Dom Pomocy Społecznej w Giżycku zwraca się z zapytaniem ofertowym na dostawę artykułów mleczarskich 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 mleczarskich 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) Zamawiający zastrzega, iż dostawy nabiału dokonywane będą codziennie w tym w soboty z wyjątkiem niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy, dostawa winna nastąpić najpóźniej do godziny 7:00.

b) 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:

• **Termin wykonania zamówienia:**

- Artykuły mleczarskie będą dostarczane od dnia 01.01.2020 r do dnia 31.12.2020 r , z zastrzeżeniem iż dostawy nabiału dokonywane będą codziennie do godz. 7.00 w tym w soboty, z wyjątkiem niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy w ilościach określonych przez Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości zamawianych produktów będą składane w przeddzień dostawy telefonicznie, emailiem 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 treść oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność) z dopiskiem: **Dostawa artykułów mleczarskich 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 przekaze 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 mleczarskich 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 nr1
 2. szczegółowa kalkulacja cenowa załącznik nr. 1A ,
 3. projekt umowy załącznik nr 2,
 4. klauzula RODO załącznik nr. 3

Szczegółowa kalkulacja cenowa

dostawa artykułów mleczarskich									
L.p.	Nazwa produktu	j.m.	ilość	cena netto	vat %	wartość netto	cena brutto	Nazwa oferowanego produktu Nazwa producenta Gramatura produktu	wartość brutto
1.	Jogurt naturalny a 150g (±5%); Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Jogurt nie jest zagęszczany innymi składnikami np. żelatyna; Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników smak i zapach – czysty , łagodny; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęczenia, psucia się , brak oznakowania jogurtów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.	szt.	4000						
2.	Jogurt naturalny a 350g (±5); Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Jogurt nie jest zagęszczany innymi składnikami np. .żelatyną; Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników smak i zapach – czysty , łagodny; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęczenia,	szt.	350						

	psucia się , brak oznakowania jogurtów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.								
3.	Jogurt owocowy a 120g (±5); różne smaki; Skład: pasteryzowane mleko, serwatka odtwarzana, cukier, wsad owocowy, skrobia modyfikowana, żelatyna wieprzowa, żywe kultury bakterii jogurtowych. Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita i konsystencja, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.	szt.	6000						
4.	Jogurt typu greckiego o smaku bananowym, 125g. Skład: mleko pasteryzowane, wsad bananowy (przecier z banan ow w jogurcie, cukier, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.	szt.	260						
5.	Jogurt typu greckiego o smaku waniliowym, 125g. Skład: mleko pasteryzowane,	szt.	260						

	wsad waniliowy (cukier, woda, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.							
6.	Kefir naturalny 1 l; Skład: mleko , żywe kultury bakterii kefirowych. Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita i konsystencja, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, brak oznakowania kefirów, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.	L	150					
7.	mix tłuszczowy do smarowania waga 200g (±5 Wymagania kwalifikacyjne: wygląd-kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita; konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, smak i zapach-orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak oraz „orzechowy” aromat, zawartość tłuszczu-min. 68%; Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione ze śladami	kg	1710					

	kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.							
8.	<p>Masło roślinne 250g; Skład: oleje roślinne i tłuszcze roślinne utwardzone (w tym olej słonecznikowy 35%), woda, serwatka w proszku, emulgatory, sól (0,15%); regulator kwasowości, aromat, substancje wzbogające, barwnik; Wymagania klasyfikacyjne: wygląd-kostka, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita; konsystencja-jednolita, zwarta, smarowna; smak i zapach-orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak; zawartość tłuszczu min.80% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowana forma margaryny, roztopiona ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienie, obce posmaki, zapachy, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowanie uszkodzone , nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła roślinnego przez Państwowy Zakład Higieny.</p>	kg	200					
9.	Maślanka naturalna 1L; Skład: maślanka naturalna pasteryzowana, mleko	szt.	250					

	<p>pasteryzowane, mleko odtłuszczone w proszku, żywe kultury bakterii mlekowych;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita i konsystencja, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, brak oznakowania maślanek, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>							
10	<p>Maślanka naturalna 330ml;</p> <p>Skład: maślanka naturalna pasteryzowana, mleko pasteryzowane, mleko odtłuszczone w proszku, żywe kultury bakterii mlekowych;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita i konsystencja, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, brak oznakowania maślanek, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>	szt.	780					
11	<p>Mleko pasteryzowane 2%;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniami jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka; zawartość tłuszczu 2%;</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,</p>	L	13000					

	zmiany barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, opakowanie uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone; Opakowanie: opakowanie jednostkowe 1 l karton lub folia.								
12	<p>Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony;</p> <p>Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, czyste kultury mleczarskie, barwnik: annato, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu.</p> <p>Produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, oczka okrągłe i owalne, wielkości ryżu do grochu,</p> <p>smak i zapach: charakterystyczny, wędzony dość łagodny, aromatyczny, dopuszcza się pikantny i ostry, lekko kwaśny;</p> <p>barwa: skóra brązowa, miąższ kremowy, jednolity w całej masie, zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%;</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia się, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów,</p>	kg	100						

	uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.								
13	<p>Ser żółty twardy , kl. I; Produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka, Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, oczka nieliczne wielkości grochu; konsystencja: miąższ miękki , elastyczny, jednolity w całej masie, przy rozcieraniu plastyczny, smak i zapach: łagodny, delikatny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej , jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia , fermentacji, jełczenia , psucia się, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	kg	100						
14	<p>Serek fromage a 80g (±5),; Różne smaki. Skład: - paprykowy: twaróg chudy, susz paprykowy, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu; Wymagania klasyfikacyjne:</p>	szt.	1000						

	opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.							
15	Serek kanapkowy a 140g (±5); smaki: szczypior, z szynką, śmietankowy; Krem kanapkowy z serem twarogowym i tłuszczem roślinnym. Skład: tłuszcz roślinny, białko mleka, ser twarogowy, woda, mleko odtłuszczone, aromat naturalny, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zagęstnik :E410 Wymagania klasyfikacyjne: opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka; konsystencja smarowna, barwa jednolita, w całej masie, widoczne dodatki rozłożone w całej masie produktu; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.	szt.	1500					
16	Serek śmietankowy puszysty a 135g (±5); Skład: serek śmietankowy,	szt.	1500					

	<p>sól, substancje zagęszczające-mączka chleba świętojańskiego, spulchniony azotanem, terminowany.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja-jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki , zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia..</p>							
17	<p>Serek topiony kostki 100g;</p> <p>Skład: masło, odtłuszczone w proszku, sole emulgujące, białka mleka, regulatory kwasowości, sól.;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny; lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny;</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania , uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>	szt.	200					
18	<p>Serek topiony typu krążek mix 200g;</p> <p>Skład: masło, odtłuszczone w proszku, sole emulgujące,</p>	szt.	450					

	białka mleka, regulatory kwasowości, sól.; Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny; lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia..							
19	Serek typu wiejski naturalny, ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki. Bez środków konserwujących z dodatkiem: - zwykły bez dodatków a 200g (±10), Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami, przypominającymi swym wyglądem : rozdrobniony styropian” w lekko płynnym serze, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny-słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, bark oznakowania serków,	szt.	1080					

	uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.								
20	<p>Serek typu wiejski naturalny , ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki. Bez środków konserwujących z dodatkiem:</p> <p>-truskawek, oraz innych owoców a 150g (± 10);</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami, przypominającymi swym wyglądem : rozdrobniony styropian” w lekko płynnym serze, barwa naturalna , biała, jednolita w całej masie, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny-słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, bark oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>	Szt.	1080						
21	<p>Serki homogenizowane smakowe a 140g (±5), różne smaki;</p> <p>Skład: serek homogenizowany, jogurt naturalny, śmietanka, cukier, substancja stabilizująca (żelatyna spożywcza, guma guar, mączka chleba świętojańskiego); regulator kwasowości-kwas cytrynowy, aromat;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek, lekko</p>	szt.	1350						

	<p>luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>								
22	<p>Śmietana 18% 400ml; Skład: śmietana, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające; kultury bakterii mlekowych; Wymagania klasyfikacyjne: wygląd- jednoodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się stosowania kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości; Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowanie uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	szt.	1200						
23	<p>Twaróg półtłusty a 250g; Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja- jednolita, zwarta, lekko luźna, barwa- naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie; smak i zapach- czysty, łagodny, lekko kwaśny; Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,</p>	kg	710						

zmiana barwy, jej jednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienia, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, opakowanie uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.							
			SUM A NET TO			SUMA BRUT TO	

Cena słownie netto słowniezł

Podatek VATzł

Cena brutto słownie zł

- 1) Zobowiązujemy do realizacji zamówienia w terminie od 01.01.2020r do 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 mleczarskich 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, iż w przypadku nabiału dostawy dokonywane będą codziennie w tym w soboty z wyjątkiem niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy, dostawa winna nastąpić najpóźniej do godziny 7:00.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części dostaw objętych niniejszą umową.
4. W przypadku rezygnacji Zamawiającego z części dostaw Wykonawcy nie przysługują, żadne roszczenia odszkodowawcze z tego tytułu.
5. 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/PŁATNIK: 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 mleczarskich 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.