

Włocławek, dnia 05 grudnia 2023 r.

DPS-S/403/2023

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dom Pomocy Społecznej we Włocławku ul. Dobrzyńska 102, zaprasza do złożenia oferty na: ***Dostawę warzyw i owoców.***

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i istotne warunki realizacji w/wymaganej usługi zawierają załączniki do niniejszego zaproszenia.

Prosimy o złożenie pisemnej oferty na załączonych drukach, w siedzibie Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku, w sekretariacie w terminie do dnia 27.12.2023 r. do godz.14⁰⁰.

W wyniku niniejszego zamówienia, oferta najatrakcyjniejsza cenowo zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Projekt umowy.
3. Formularz oferty – druk do wypełnienia.
4. Formularz cenowy – druk do wypełnienia.

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102
Jarosław Pułanecki

(Pieczęć Zamawiającego)

**Zapytanie ofertowe na
dostawę warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej
przy ulicy Dobrzyńskiej 102 we Włocławku.**

I. Opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień - Główny przedmiot: CPV 15300000-1

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Dobrzyńskiej 102 szczegółowo opisanych w załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.
2. Ilość warzyw i owoców wskazana w załączniku nr 4 do zapytania ofertowego ma charakter szacunkowych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa produktów będzie następować na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną wg potrzeb.
4. Do każdej partii dostawy Wykonawca jest zobowiązany dołączyć dowód dostawy.
5. Dostawy muszą odbywać się w godzinach od 6:00 do 14:00.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania warzyw i produktów w niepełnych jednostkach wagowych wg wskazanych sztuk.
7. Dostarczany produkt musi spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski.
9. Opakowania jednostkowe/zbiorcze dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
11. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
12. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceni, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
13. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2.
14. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
 - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu;
 - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
 - c. dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;
 - d. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub opisem przedmiotu zamówienia.

15. W przypadkach o których mowa w pkt 14, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną.
16. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę, o tym fakcie telefonicznie lub drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający zobowiązany jest zwrócić na koszt Wykonawcy artykuły będące przedmiotem reklamacji w celu wymiany na wolne od wad.
17. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany będzie do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom na koszt Wykonawcy.
18. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, nie dłużej niż do 31 grudnia 2024 r.
19. Należy wycenić wszystkie pozycje w formularzu cenowym.

II. Wymagane dokumenty

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

III. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej.

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

5. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:

Kryterium cena:

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

P= ilość punktów badanej oferty

C_N= najniższa oferowana cena

C_R= cena oferty rozpatrywanej

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

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

IV. Składanie i otwarcie ofert.

- Ofertę należy doręczyć w zapakowanej i oznaczonej kopercie pt. "Dostawa warzyw i owoców" do siedziby Zamawiającego przy ul. Dobrzyńskiej 102, w terminie do dnia **27 grudnia 2023 r. do godz. 14.00.**
- Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **28 grudnia 2023 r. o godz. 12.00.**
- Oferty składane po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:

Dom Pomocy Społecznej
ul. Dobrzyńska 102
87-800 Włocławek

5. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest: Joanna Jakóbczyk, tel. 54-237-14-13, adres e-mail: dpsskarpa@pro.onet.pl

V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej Administrator) jest Dom Pomocy Społecznej z siedzibą we Włocławku przy ul. Dobrzyńskiej 102, reprezentowany przez Dyrektora.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek, mailowo: iod@skarpa.naszdzps.pl z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Dobrzyńskiej 102 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp (Dz. U. 2023 poz. 1605).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. 2022 poz. 902).
5. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat, licząc od pierwszego stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła się sprawa, zgodnie z Instrukcją kancelaryjną Domu Pomocy Społecznej we Włocławku.
7. Posiada Pani/Pan prawo do:
 - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO),
 - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
8. Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, za pomocą poczty tradycyjnej na adres Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa. Niepodanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami spowoduje pozostawienie sprawy bez rozpoznania. Jeżeli

przesłanką przetwarzania danych będzie umowa, podanie danych osobowych jest niezbędne do jej zawarcia. Niepodanie danych spowoduje, że umowa nie będzie mogła być zawarta.

11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane, tj. dane osobowe konkretnej osoby nie będą analizowane w taki sposób, aby stworzyć dokładny opis jej preferencji i cech. (art. 22 RODO).

Projekt umowy

zawarta w dniuroku we Włocławku pomiędzy:
Gmina Miasto Włocławek - Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102,
87-800 Włocławek, reprezentowaną przez:

Jarosława Pułaneckiego - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Włocławku
zwaną dalej „Zamawiającym”

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

§ 1

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

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

§ 2

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia roku, maksymalnie do dnia 31.12.2024 r.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać zamówienia na warzywa i owoce telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres mailowy Wykonawcy - wg potrzeb.
2. Wykonawca każdorazowo potwierdzi przyjęcie zamówienia telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres mailowy Zamawiającego -
3. Za realizację umowy ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym jest tel.
4. Za realizację umowy ze strony Wykonawcy odpowiedzialnym jest – tel.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania zamówienia złożonego zgodnie z pkt 1, w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie mógł przewidzieć w dniu składania zamówienia. Korekta zamówienia odbywa się na takich samych zasadach, jak składanie zamówień.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać warzywa i owoce na podstawie zamówień Zamawiającego (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) **w godzinach od 6:00 do 14:00**, transportem własnym i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
- 2) Potwierdzeniem dostawy każdorazowo, będzie dokument wydania towaru (wystawiony i podpisany przez Wykonawcę) potwierdzony przez Zamawiającego po sprawdzeniu partii dostawy. Zamawiający odmówi przyjęcia dowodu dostawy w przypadku sytuacji, o których mowa w § 1 pkt 10-12,
- 3) Wykonawca jest zobowiązany dokonywać transportu produktów zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi, w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych oznakowanych zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty w ilościach nie mniejszych niż zamawiane. Za przekroczenie wagi Zamawiający nie zapłaci. Niedopuszczalne jest dostarczenie mniejszej ilości produktów.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy z należytą starannością.
- 6) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewłaściwej realizacji przedmiotu zamówienia.
- 7) Strony ustalają, że obowiązującą formą wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z ofertą cenową będzie wynagrodzenie wg cen podanych w formularzu ofertowym.
- 8) Strony dopuszczają możliwość zmiany treści umowy w zakresie cen jednostkowych:
 - a) w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego. Zmiana stawek podatku VAT następuje z dniem ich wprowadzenia w życie stosownymi przepisami, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie.
 - b) stosownie do wskaźnika wzrostu cen dotyczącego przedmiotu zamówienia publicznego przez GUS. Waloryzacja może nastąpić najwcześniej po trzech miesiącach od podpisania umowy. Dopuszczalna jest zmiana cen raz na kwartał. Ciężar udokumentowania zmiany cen spoczywa na Wykonawcy (komunikat GUS). Wskaźnik wzrostu cen stanowi podstawę do zmiany ceny jednostkowej. Wprowadzone do umowy zmiany wymagają stosownego aneksu. Zmiana cenowa obowiązywać będzie od podpisania aneksu przez strony umowy.

9) Zmiana ceny na niższą niż określona w ofercie nie wymaga przedłożenia przez Wykonawcę udokumentowania w formie pisemnej.

§ 5

1. Wartość umowy wynosi:
 - 1) wartość netto: zł
(słownie:),
 - 2) kwota podatku VAT:zł, wg stawek wynikających z ustawy o podatku od towarów i usług.
 - 3) wartość brutto: zł
(słownie:),
zgodnie ze złożonym formularzem ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw zgodnie z § 1 ust. 2 umowy.
3. Wykonawca nie nabywa roszczenia do wynagrodzenia określonego w ust. 1 w części niezrealizowanych dostaw w pełnym zakresie artykułów wyszczególnionych, co do rodzaju i ilości w załączniku nr 3 do umowy.

§ 6

1. Podstawą do uregulowania należności za dostarczone produkty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę raz w tygodniu (poniedziałek).
2. Faktura, o której mowa w pkt 1 zostanie wystawiona na podstawie dokumentów wydania, o których mowa w § 4 pkt 2.
3. Wynagrodzenie określone w § 5 ust.1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszt opakowania, dostarczenia, ubezpieczenia na czas transportu oraz wszelkie naliczone cła podatki, w tym podatek od towarów i usług VAT- dotyczy to każdej partii dostawy.
4. Płatność nastąpi w terminie 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, pod warunkiem spełnienia wszystkich zapisów umowy dotyczących prawidłowości dostawy.
5. Strony za dzień zapłaty wskazują dzień uznania rachunku rozliczeniowego Wykonawcy należną mu kwotą.
6. Faktury wystawione przez Wykonawcę oprócz elementów określonych w ustawie o podatku od towarów i usług powinny zawierać dane identyfikacyjne Zamawiającego wg wzoru:
Nabywca:
Gmina Miasto Włocławek, ul. Zielony Rynek 11/13, 87-800 Włocławek, NIP: 888-30-31-255
Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek
7. Płatnikiem faktury jest odbiorca nabywanego towaru.
8. Przy wystawianiu faktur i dokonywaniu płatności z tytułu wystawionej faktury VAT strony obowiązują zasady określone w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2023 poz. 1570 ze zm.) dotyczące mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z regulacjami wiążącymi Zamawiającego.

§ 7

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 1) za niezachowanie terminu, o którym mowa w § 3 pkt 1 – 10 % wartości dostawy;
 - 2) za niezrealizowanie dostawy ustalonej na dany dzień 5% wartości określonej w § 5 ust. 1 pkt 3 umowy;
 - 3) za niedostarczenie towaru w ramach zgłoszonej reklamacji, o której mowa w § 1 ust.12, w wysokości 20% wartości dostawy;
 - 4) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wartości określonej w § 5 ust. 1 pkt 3 umowy.
 - 5) zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.

2. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wartości umowy.
3. Za nieprzestrzeganie terminu, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy Zamawiający zapłaci odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
4. Strony zobowiązują się do zapłaty kar umownych w terminie 21 dni od otrzymania wezwania do zapłaty lub potrącenia ich z wymagalnych wierzytelności wzajemnych.

§ 8

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

§ 9

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

§ 10

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

§ 11

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

Załączniki do umowy:

1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Formularz oferty.
3. Formularz cenowy.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

pieczęć Wykonawcy

**Oferta na dostawę warzyw i owoców
do Domu Pomocy Społecznej
przy ul. Dobrzyńskiej 102 we Włocławku.**

Nazwa Wykonawcy:

Siedziba Wykonawcy:

Tel./faks: _____ email: _____

NIP: _____ REGON: _____

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Cena netto	Kwota podatku	Cena oferty brutto

cena oferty netto słownie:

wartość podatku VAT słownie

cena oferty brutto słownie

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia na każdy produkt i gwarantujemy dostawę warzyw i owoców zgodnych z wymogami Zamawiającego.

_____, dn. _____

podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie
prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem czynników dyskwalifikujących przyjęcie dostaw zamówionych produktów. Zastosujemy się do zaakceptowanej procedury reklamacji.
4. Oświadczamy, że zamówione produkty będziemy dostarczać wg potrzeb Zamawiającego od godziny 6:00 do godz. 14:00 na własny koszt.
5. Gwarantujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie od dnia podpisania do dnia 31.12.2024 r.
6. Oświadczamy, że naliczyliśmy podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Oświadczamy, że załączony do zaproszenia do składania ofert projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się do realizowania dostaw na zasadach w nim określonych. W przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w nim określonych, w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.
8. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
9. Osobą do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialną za wykonanie zobowiązań umowy jest:

➤

tel. kontaktowy, e-mail:

zakres odpowiedzialności:

10. Oferta została złożona na stronach, podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr do nr (wraz z załącznikami).¹

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączamy:

1.
2.
3.
4.

¹ rozporządzenie 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)

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

_____, dn. _____

podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie
prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu

Formularz cenowy na dostawę warzyw i owoców dla Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku

w okresie od 01.01.2024 do 31.12.2024 r. Ogólny KOD CPV : 15300000-1

Lp.	Nazwa artykułu	Wymagania kwalifikacyjne	Jedn. miary	Przewidywana ilość zamówienia	Cena jedn. netto(zł)	Łączna wartość zamówienia netto (zł)	VAT %	Cena jedn. brutto(zł)	Łączna wartość brutto (zł)
1	Botwina	Świeże, jędrne, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), powiązana w pęczki, wolna od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, barwa zielono-czerwona	Szt.	103					
2	Buraki	Świeże, jędrne, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zmarznięcia), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, barwa: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany, bez obcych zapachów.	Kg	610					
3	Cebula	Cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń, o średnicy minimum 5 cm	Kg	480					
4	Cukinia	świeże, twarde, czyste, zdrowe, całe (bez objawów gnicia, śladów pleśni) dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), pozbawione nieprawidłowej wilgoci, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, kształt wydłużony, barwa zielona.	Kg	40					

5	Czosnek	zdrowy, bez objawów zepsucia lub zmian powodujących niezdatność do spożycia, jędrny, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe, prawidłowo oczyszczone	Szt.	130				
6	Fasola „Jaś”	Drobne, białe, lekko spłaszczone, z gładką skórką, bez zanieczyszczeń. Opak. 04kg-5 kg	Kg	40				
7	Groch tuskany	Połówki 100%, ziarna pozbawione zanieczyszczeń, opakowanie od 0,4-5 kg	Kg	30				
8	Kapusta biała	świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, główki powinny mieć liście ochronne, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki	Kg	200				
9	Kapusta młoda	świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, bez szkodników	Szt.	110				
10	Kapusta czerwona	świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, główki powinny mieć liście ochronne, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki	Kg	90				
11	Kapusta pekińska	świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, bez zmian fizjologicznych wewnątrz warzywa w postaci brązowych liści lub śladów gnicia	Kg	70				
12	Kalafior	świeży, czysty, nie zwiędnięty, zdrowy, nie uszkodzony, bez zmian fizjologicznych wewnątrz warzywa lub śladów gnicia	Kg	40				

13	Koper	powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożytkowych, nie zeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów)	Szt.	180					
14	Marchew	jędra, niezdrewniała, prosta, kształtna, świeża, bez naci, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki	Kg	920					
15	Ogórek zielony	świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń	Kg	180					
16	Pieczarki	świeże, czyste, białe, średniej wielkości, kapelusze bez ciemnych blaszek	Kg	90					
17	Pietruszka	świeża, kształtna, oczyszczona, jędra, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	240					
18	Pietruszka - natka	powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożytkowych, nie zeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów)	Szt.	180					
19	Pomidory	zdrowe, jędrne, nie pomarszczone, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin	Kg	340					
20	Pomidory polne sezonowe	zdrowe, jędrne, nie pomarszczone, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin	Kg	50					

21	Por	świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez plam pożyłkowych, bez oznak wyrastania w pęd nasienny	Kg	168				
22	Rabarbar	świeży rabarbar ze sztywną, kruchą łądogą i napiętą skórką, łądogą powinna mieć czerwono-różowe zabarwienie, zdrowy, czysty, bez liści, wolny od szkodników	Kg	30				
23	Papryka świeża	świeże, czyste, gładkie, nie popękane, z szypułką, barwa czerwona	Kg	50				
24	Rzodkiewka	powiązana w pęczki, świeża, jędrna, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki, wyrównana pod względem kształtu i barwy	Szt.	180				
25	Safata masłowa	Świeża, nie zwiędnięta, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, safata głowiasta	Szt.	190				
26	Safata rozszponka	Świeża, nie zwiędnięta, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, ściśle pakowana, op. nie mniej niż 100 g	Szt.	10				
27	Safata rukola	Świeża, nie zwiędnięta, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, ściśle pakowana, op. nie mniej niż 100 g	Szt.	10				
28	Seler	kształtne, jędrne, twarde, bez pustych przestrzeni w przekroju podłużnym, czyste, zdrowe, wolne od owadów i szkodników	Kg	430				
29	Sok z kapusty	Sok tłoczony ze sfermentowanej kapusty, smak i zapach : charakterystyczny dla tego typu produktu, opakowanie – butelka nie mniej niż 500 ml	Szt.	60				

30	Szczypior	Powiązany w pęczki, świeży, nie zwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez pożółkłych plam	Szt.	220					
31	Szczaw świeży	świeże czyste zielone podłużne liście bez ogonka, bez śladów pogryzień przez owady, nie zgniłe, jędrne, powiązany w pęczki	Szt.	10					
32	Włoszczyzna	warzywa powiązane w pęczki, świeże, czyste, nie zwiędnięte, nie uszkodzone przez szkodniki i choroby	Szt.	34					
33	Ziemniaki	odmiany bezoczkowe, żółte, jędrne bez kiefków bez oznak zmarznięcia w rozmiarze +50, 55, 60 mm najlepiej z chłodni pakowane w worek 15kg	Kg	5635					
34	Arbuz	cały, dojrzały, czerwony, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia	Kg	170					
35	Banan	cały, świeży, bez oznak gnicia, bez uszkodzeń i niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego	Kg	550					
36	Borówki amerykańskie	całe, świeże o miękkim miąższu, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia	Kg	10					
37	Brzoskwinie	całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	25					

38	Cytryny	cafe, wolne od odgniecia, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wolne od oznak wewnętrznej wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem,	Kg	15					
39	Gruszki	cafe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	60					
40	Jabłka	cafe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, praktycznie wolne od uszkodzeń szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.	Kg	820					
41	Kiwi	cafe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, praktycznie wolne od uszkodzeń szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	120					
42	Maliny	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste, bez sypulek, niemyte, wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, barwa intensywna, różowo-czerwona	Kg	10					

43	Morele	cafe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, owoc słodki	Kg	20				
44	Mandarynki	cafe, wolne od odgnieień, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego	Kg	60				
45	Nektaryna	cafe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	50				
46	Pomarańcza	cafe, wolne od odgnieień, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego	Kg	50				

47	śliwka czerwona – import	całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	20				
48	Winogrono jasne	całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	5				
49	Winogrono ciemne	całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wielkość, barwa, kształt, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany	Kg	5				
50	Susz wigilijny	jablko suszone, gruszka suszona, gruszka wędzona, śliwka wędzona	Kg	3				
51	Żurek staropolski lub kujawski	W butelce, w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej 100% z przyprawami typowymi dla żurku, bez obcych zapachów i smaku, nie mniej niż : 0,5l	Szt	40				
				Razem:				

