Gdańsk, dnia 15.06.2022

**Zapytanie ofertowe nr 3/CIS/2022**

**Zamawiający:**

**Stowarzyszenie Morena**

**ul. Jaśkowa Dolina 7, 80–252 Gdańsk**

**NIP: 957-08-46-431 REGON: 192668269**

**tel.: 58 344 41 11 e-mail:** ad@morena.org.pl

**strona internetowa:** morena.org.pl  
zwane dalej Zamawiającym.

Zapraszamy do składania ofert w ramach postępowania konkursowego na: **dostawę produktów spożywczych**   
w ramach projektu„ CIS Osówek – zatrudnienie na przyszłość" realizowanego w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.

|  |
| --- |
| **I. Przedmiot zamówienia** |
| Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów spożywczych wymienionych w załączniku nr 1. do: Osówek, ul. Osówek 47 pow. Starogardzki. |

|  |
| --- |
| **II. Tryb postępowania** |
| Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych.  Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności na podstawie Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 |

|  |
| --- |
| **III. Termin realizacji zamówienia** |
| Zamówienie będzie realizowane w okresie od podpisania umowy do 28.04.2023 |

|  |
| --- |
| **IV. Opis przedmiotu zamówienia – skrócony\*** |
| 1. Dostarczanie artykułów spożywczych, na potrzeby Stowarzyszenia Morena, Ilości zamawianych artykułów będą wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego. 2. Artykuły spożywcze będą dostarczane transportem i na koszt dostawcy w terminach uzgodnionych podczas składania zamówienia drogą telefoniczną lub mailową oraz w ilościach na bieżąco wskazywanych przez Zamawiającego do osiągnięcia zamówienia nie przekraczającego kwoty 45000,00 złotych. 3. Miejsce dostawy to Osówek k/Osiecznej, ul. Osówek 47. Dostawy mogą odbywać się od poniedziałku do soboty w godzinach 8.00 – 16.00. 4. Dostawy powinny być dokonywane pojazdem znajdującym się w należytym stanie technicznym (w tym ważny przegląd techniczny) i sanitarnym, odpowiednim dla przewozu danego rodzaju żywności. 5. Zapłata dla Wykonawcy (dostawcy) będzie następowała każdorazowo za dostarczone artykuły na podstawie prawidłowo wystawionej faktury , zgodnie z cenami jednostkowymi brutto zamieszczonymi w ofercie Wykonawcy i dokumentu potwierdzającego dostawę podpisanego przez odbierającego. 6. Z uwagi na długi okres realizacji Zamawiający jest możliwość zmian zaoferowanych cen jednostkowych:   o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych określony przez GUS,   1. W przypadku zmiany podatku VAT wprowadzonej przez odpowiednie organa państwowe z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego tę zmianę. 2. Zamawiający dopuszcza na etapie realizacji zamówienia możliwość częściowej zmiany asortymentu bez konieczności przeprowadzania dodatkowej procedury. Zmiany odnoszą się do zamówienia innego rodzaju produktów, niż wymienione w Załączniku do zapytania - ale w ramach poszczególnych określonych w pkt  1 kategorii, Zmiany takie nie przekroczą 20 % zamawianych artykułów. Rozliczenie w takim przypadku następuje na podstawie aktualnego na dzień złożenia zamówienia cennika Wykonawcy. 3. Dostarczane artykuły winny spełniać wymagania Polskich Norm, posiadać aktualny atest producenta  i świadectwa jakości wymagane przepisami prawa. Oferowane produkty żywnościowe muszą być dobrej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności, umożliwiający jego spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia, dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych. 4. Dostarczane produkty winny być wydane w nieuszkodzonych opakowaniach i aktualną – długoterminową, minimum 8–dniową datą ważności do spożycia w przypadku produktów do przechowywania w lodówce oraz min. 2-miesięczną w przypadku innych produktów. 5. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia gwarancji na dostarczoną żywność w zakresie jakości. Okres gwarancji winien być zgodny z terminem dla rodzaju asortymentu, określonym w stosownych normach. |

|  |
| --- |
| **V. Określenie przedmiotu zamówienia według Kodów CPV/Kod zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień** |
| CPV: 15000000-8 – Żywność, napoje i produkty pokrewne |

|  |
| --- |
| **VI. Warunki udziału w postępowaniu, oraz sposób dokonywania oceny spełniania tych warunków** |
| 1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia następujące warunki:    1. nie znajduje się w stanie likwidacji i nie ogłoszono jego upadłości. 2. posiadają uprawnienia, pracowników, przystosowane pomieszczenia oraz sprzęt niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia (potwierdzone oświadczeniem oferenta na formularzu oferty). 3. Z możliwości realizacji zamówienia wyłącza się podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru dostawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez: 4. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, 5. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. 6. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, 7. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa.   **W celu potwierdzenia braku powiązań Wykonawca przedkłada oświadczenie w formularzu oferty**.   1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia: 2. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu  o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, 3. pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa pod lit. a) powinno być dokumentem stwierdzającym ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych Wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi odpowiadać przepisom Kodeksu Cywilnego (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia). Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty, 4. w przypadku spółki cywilnej Zamawiający przyjmuje, że Wykonawcami są wspólnicy spółki cywilnej, których udział w postępowaniu traktowany jest jako wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia, 5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność  za wykonanie umowy. 6. oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie, 7. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą z Wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (lider), 8. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają łącznie jeden Formularz Ofertowy, 9. w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w OPZ wykonawcy muszą spełniać łącznie. 10. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców: 11. którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w ust. 1, 12. którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w ust. 2. |

|  |
| --- |
| **VII. Kryteria oceny ofert i wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert oraz sposób przyznawania punktów za spełnienie danego kryterium oceny ofert** |
| 1. **Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:**  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Kryterium** | | | **Waga %** | | | **PK1** Cenabrutto wykonania zamówienia | | | 80 % | | | **PK2** Aspekt społeczny - czas realizacji usługi | | | 20 % | | |  |  | Przy czym [1%=1pkt].   1. **Sposób oceny ofert** | |  1. dla kryterium PK1: ”Cena brutto wykonania zamówienia” oznacza cenę brutto za całe zamówienie.   Cena jest wynagrodzeniem ryczałtowym i obejmuje wszelkie koszty związane z dostawą przedmiotowego zamówienia.  **Sposób obliczenia:**  **PK1**= (CN/ CRx 80 %) x 100  PK1– ilość punktów dla kryterium  CN – najniższa oferowana cena  CR – cena oferty rozpatrywanej   1. dla kryterium PK2: ”Czas realizacji zamówienia” – Kryterium określa stopień dostosowania usługi do potrzeb użytkowników – w tym wypadku uczestnicy i uczestniczki to młode osoby, które często decydują się w ostatnim momencie, lub zmieniają decyzję dot. udziału w warsztatach. Dodatkowym czynnikiem jest pandemia wirusa. Zamawiający przyzna punkty za spełnienie kryteriów dot. klauzuli społecznej tj. skrócenie terminu realizacji usługi od momentu zgłoszenia przez Zleceniodawcę. Ocena kryterium zostanie dokonana na podstawie informacji zawartej przez wykonawcę w ofercie. Czas realizacji zamówienia liczy się od momentu wysłania zamówienia przez Zamawiającego do Wykonawcy. Czas realizacji nie może być dłuższy niż 4 dni – oferty zawierające czas dłuższy niż 4 dni będą odrzucone.   - czas realizacji 1 dzień- 20 punktów  - czas realizacji 2 dni – 10 punktów  - czas realizacji 3 dni – 5 punktów  - czas realizacji 4 dni – 0 punktów   1. Całkowitą liczbę punktów, jaką uzyska dana oferta, będzie stanowiła suma punktów uzyskanych w ramach poszczególnych kryteriów.   **Sposób obliczenia całkowitej liczby punktów:**  ***P = PK1 + Pk2***  P – całkowita liczba punktów dla rozpatrywanej oferty  **PK1** – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena brutto wykonania zamówienia”  **PK2** – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Czas realizacji zamówienia”  Całkowita liczba punktów zostanie policzona osobno dla obu lokalizacji dostarczania produktów i na jej podstawie zostaną zawarte dwie umowy na obie części zapytania.   1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ocenę w oparciu o kryteria. 2. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów. 3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. 4. Zamawiający poprawi w ofertach:    1. oczywiste omyłki pisarskie;    2. oczywiste omyłki rachunkowe. 5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. |

|  |
| --- |
| **VIII. Sposób przygotowania oferty** |
| 1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, przygotowaną w języku polskim, w formie pisemnej. 2. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy muszą złożyć: 3. ofertę wraz z oświadczeniami wskazanymi we wzorze formularza ofertowego (załącznik nr 1), 4. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. 5. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia dokumentów opisanych w pkt 2 lit b) jeżeli Zamawiający posiada je albo może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych. W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do powołania się na sygnaturę postępowania, w ramach którego dokument został złożony lub wskazania ogólnodostępnej, bezpłatnej bazy danych skąd można dokument uzyskać. 6. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę, miejsce zamieszkania poza Rzeczpospolitą Polską, zamiast dokumentów określonych w pkt 2 pod lit. b) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. 7. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu wskazanego w pkt 2 lit b), 3 lub 4, Wykonawca przedkłada także stosowne pełnomocnictwo albo inny dowód umocowania osoby podpisującej ofertę. 8. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być składane wraz z tłumaczeniem na język polski. 9. Dokumenty stanowiące załączniki wymagane przez niniejsze Zapytanie powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę wg warunków i postanowień zawartych w Zapytaniu. 10. W przypadku, jeśli Wykonawca nie złoży wyżej wymienionych dokumentów lub złożone dokumenty będą niezgodne z wymogami Zapytania, wtedy oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, z zastrzeżeniem pkt 9. 11. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw do wykluczenia, lub innych dokumentów niezbędnych do postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia, lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu, lub złożenie dokumentu w niewłaściwej formie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania oraz uznanie jego oferty za odrzuconą. |

|  |
| --- |
| **IX. Sposób i miejsce złożenia oferty** |
| 1. Wykonawca może złożyć po jednej ofercie na jedną lokalizację dostarczania produktów. 2. Ofertę składa się w formie papierowej. 3. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru formularza ofertowego z załącznika nr 1. 4. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert. 5. Oferta ze wszystkimi załącznikami powinna być spięta w sposób uniemożliwiający jej zdekompletowanie. 6. Zaleca się aby każda ze stron oferty była ponumerowana i zaparafowana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. 7. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. 8. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez Wykonawcę w Formularzu oferty oraz innych załączonych do niej dokumentach powinny być czytelne**.** 9. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Stowarzyszenie Morena**, **ul Jaśkowa Dolina 7, 80-252 Gdańsk** w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 24.06.2022 do godz. 10:00.** 10. Wykonawca winien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na adres Stowarzyszenie Morena ul. Jaśkowa Dolina 7, 80-252 Gdańsk. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis: **„3/CIS/2022 Nie otwierać do dnia 24.06.2022 do godz. 10:00”.** 11. Oferty otrzymane po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane. Zawsze liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego, także w sytuacji, gdy oferta została złożona za pośrednictwem poczty, kuriera itp. |

|  |
| --- |
| **X. Szczegółowa procedura postępowania** |
| Ocenie poddane zostaną oferty spełniające warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Pozostałe oferty zostaną odrzucone.  W dniu **24.06.2022 do godz. 10:00** przedstawiciel Zamawiającego otworzy złożone oferty. W tym czasie Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania procedury opisanej w Rozdz. VIII pkt 9 Zapytania.  Analiza oraz wybór Wykonawcy nastąpi co do zasady nie później niż pięć dni po analizie ofert. W uzasadnionych przypadkach termin ten może zostać przedłużony – o kolejne 10 dni. O przedłużeniu terminu Wykonawcy zostaną powiadomieni mailowo.  O wyborze oferty Wykonawca zostanie poinformowany mailowo. Ponadto na swojej stronie internetowej oraz na [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl) Zamawiający umieści informację o rozstrzygnięciu postępowania.  Konkurs ofert może zostać zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert – bez uzasadnienia.  Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego Zapytania. W przypadku wprowadzenia istotnych zmian w treści Zapytania ofertowego, Zamawiający wydłuży termin składania ofert o czym informację opublikuje na stronie internetowej Zamawiającego oraz na [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl).  Zamawiający zastrzega prawo unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny O unieważnieniu postępowania Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którym przesłano Zapytanie ofertowe lub którzy złożyli oferty oraz umieści odpowiednią informację na swojej stronie internetowej oraz na stronie [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl). |

|  |
| --- |
| **XI. Dodatkowe informacje** |
| 1. Do kontaktowania się z Wykonawcami upoważniony jest Pan Adam Danilewicz e-mail: ad@morena.org.pl 2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Wykonawcy przekazują pisemnie na adres Zamawiającego lub e-mailem: ml@morena.org.pl analogicznie wszystkie oświadczenia, wyjaśnienia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiającego będą dostarczane Wykonawcom w tej samej formie – pisemnie lub w formie e-mail. Na żądanie każdej ze stron, druga strona potwierdzi otrzymanie wiadomości w formie e-mail z zastrzeżeniem pkt 4 poniżej. 3. Każdy uczestnik postępowania ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu wyznaczonego na składanie ofert. 4. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo/wiadomość wysłane przez Zamawiającego na adres lub e-mail podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma. 5. Wszelkie zawiadomienia, wnioski, oświadczenia i informacje oraz wyjaśnienia, odpowiedzi na pytania zamieszczane będą na stronie http://morena.org.pl oraz na stronie www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl 6. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. 7. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej. 8. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert złożonych przez wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny. |

|  |
| --- |
| **XII. Ochrona 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 Pani/Pana danych osobowych jest Stowarzyszenie Morena ul. Jaśkowa Dolina 7, Gdańsk 80-252, wpisane do rejestru przedsiębiorców oraz do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000100513, REGON: 192668269, NIP: 9570846431 2. Kontakt: morena@morena.org.pl, 58 344 41 11;inspektorem ochrony danych osobowych w Stowarzyszeniu Morena jest Pan Piotr Pszczoliński, kontakt: pp@morena.org.pl, 886357031; 3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia, prowadzonym w trybie zasady konkurencyjności określonej w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020 niniejszego zapytania ofertowego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego; 4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020 oraz obowiązujące przepisy prawa. 5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z Wytycznymi w zakresie zasad przechowywania i udostępniania dokumentów związanych z realizacją projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 10 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; 6. podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne lecz niezbędne do merytorycznego rozpatrzenia Pani/Pana oferty złożonej w ramach postępowania o udzielenie zamówienia, a kolejno – do zawarcia i realizacji umowy. Niepodanie danych osobowych będzie skutkowało odrzuceniem Pani/Pana oferty. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO; 7. posiada Pani/Pan:  * na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących; * na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych z tym zastrzeżeniem, że skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników; * 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. Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego * prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;  1. nie przysługuje Pani/Panu:  * 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 Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO. |

|  |
| --- |
| **XIII. Informacje końcowe** |
| 1. Wykonawcy przygotowują i składają oferty na własny koszt. 2. W przypadku unieważnienia niniejszego postępowania Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego z jakiegokolwiek tytułu związanego z realizacją niniejszego postępowania, za wyjątkiem odszkodowania za szkody wyrządzone umyślnie. 3. Od wyniku niniejszego postępowania Wykonawcy nie przysługują środki odwoławcze. 4. Poprzez złożenie oferty Wykonawca akceptuje warunki postępowania wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym i załącznikach do niego. 5. Niniejsze zapytanie wraz z załącznikami dostępne jest na stronie internetowej Zamawiającego, w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl. 6. Wynagrodzenie za realizacje przedmiotu zamówienia będzie współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu. |

|  |
| --- |
| **XIV. Lista załączników** |
| 1. Załącznik nr 1 – lista produktów 2. Załącznik nr 2 – wzór formularza ofertowego 3. Załącznik nr 3 – wzór umowy |

***Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego***

**Lista produktów**

**na Zapytanie ofertowe nr 2/CIS/2022**

1. **MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE I WĘDLINY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Boczek wędzony | Kg |
| 2 | Ćwiartka z kurczaka | Kg |
| 3 | Filet z kurczaka | Kg |
| 4 | Gulaszowe wieprzowe | Kg |
| 5 | Kabanos wieprzowy | Kg |
| 6 | Kabanos drobiowy | Kg |
| 7 | Karkówka bez kości | Kg |
| 8 | Kiełbasa krakowska sucha | Kg |
| 9 | Kiełbasa typu śląska | Kg |
| 10 | Kości schabowe karkowe | Kg |
| 11 | Łopatka bez kości | Kg |
| 12 | Mięso mielone wieprzowe | Kg |
| 13 | Parówki cienkie wieprzowe | Kg |
| 14 | Polędwica sopocka | Kg |
| 15 | Porcja rosołowa z kurczaka korpus | Kg |
| 16 | Salami | Kg |
| 17 | Schab bez kości | Kg |
| 18 | Skrzydło z kurczaka | Kg |
| 19 | Szynka bez kości (kulka) | Kg |
| 20 | Szynka drobiowa | Kg |
| 21 | Szynka wieprzowa | Kg |
| 22 | Żeberka paski | Kg |

1. **WARZYWA I OWOCE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Arbuz | Kg |
| 2 | Banan | Kg |
| 3 | Brokuł ok. 500g | Szt |
| 4 | Buraki czerwone | Kg |
| 5 | Cebula | Kg |
| 6 | Cukinia | Kg |
| 7 | Cytryna | Kg |
| 8 | Czosnek główka | Szt. |
| 9 | Grapefruit | Kg |
| 10 | Gruszka | Kg |
| 11 | Jabłka polskie | Kg |
| 12 | Kalafior | Szt. |
| 13 | Kapusta pekińska | Kg |
| 14 | Kapusta biała główka | Kg |
| 15 | Kiwi | Kg |
| 16 | Koper pęczek | Szt. |
| 17 | Mandarynka | Kg |
| 18 | Marchew | Kg |
| 19 | Nektarynka | Kg |
| 20 | Ogórek świeży | Kg |
| 21 | Papryka czerwona | Kg |
| 22 | Pieczarki świeże | Kg |
| 23 | Pietruszka korzeń | Kg |
| 24 | Pietruszka natka pęczek | Szt. |
| 25 | Pomarańcza | Kg |
| 26 | Pomidor | Kg |
| 27 | Por | Szt. |
| 28 | Rzodkiewka pęczek | Szt. |
| 29 | Sałata lodowa | Szt. |
| 30 | Seler korzeń | Kg |
| 31 | Szczypiorek pęczek | Kg |
| 32 | Truskawki | Kg |
| 33 | Winogrono jasne | Kg |
| 34 | Winogrono ciemne | Kg |
| 35 | Ziemniaki | Kg |

1. **PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKO – CIASTKARSKIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Bułka kajzerka 50-60 g | Szt. |
| 2 | Bułka z ziarnem 70g | Szt. |
| 3 | Bułka tarta 450-500g | Szt. |
| 4 | Chleb krojony 500-650g | Szt. |
| 5 | Chleb razowy krojony 400-500g | Szt. |
| 6 | Chleb wieloziarnisty 400-500g | Szt. |
| 7 | Chleb ze słonecznikiem 400-500g | Szt. |
| 8 | Drożdżówka z kruszonką | Szt. |
| 9 | Pączek drożdżowy z marmoladą | Szt. |

1. **ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Ananas puszka 565 g | Szt. |
| 2 | Aromat do ciast różne smaki 10 g | Szt. |
| 3 | Bazylia suszona 10 g | Szt. |
| 4 | Brzoskwinie puszka 850 g | Szt. |
| 5 | Budyń różne smaki 40 g | Szt. |
| 6 | Buraczki tarte 350 g | Szt. |
| 7 | Chrzan śmietankowy 180 g | Szt. |
| 8 | Ciastka typu delicje min. 500g | Szt. |
| 9 | Ciastka typu maślane min. 500g | Szt. |
| 10 | Ciastka tupu zbożowe min. 500g | Szt. |
| 11 | Ciastka typu herbatniki min. 500g | Szt. |
| 12 | Ciastka typu czekoladowe z nadzieniem min. 500g | Szt. |
| 13 | Ciastka kruche z cukrem | kg |
| 14 | Ciastka owsiane | kg |
| 15 | Ciastka pierniki w polewie 400g | Szt. |
| 16 | Ciastka wafelki 180g | Szt. |
| 17 | Cukier kryształ 1kg | Szt. |
| 18 | Cukier puder 400g | Szt. |
| 19 | Cukier wanilinowy 16 g | Szt. |
| 20 | Cynamon mielony 15g | Szt. |
| 21 | Czosnek granulowany 20 g | Szt. |
| 22 | Ćwikła z chrzanem 290 g | Szt. |
| 23 | Danie gotowe w kubku 50-70g | Szt. |
| 24 | Dżem różne smaki 280 g | Szt. |
| 25 | Fasola biała drobna 400 g | Szt. |
| 26 | Fasola czerwona w puszce 400 g | Szt. |
| 27 | Fasolka w sosie pomidorowym 500-600 g | Szt. |
| 28 | Flaki wołowe w rosole 500-600 g | Szt. |
| 29 | Galaretka owocowa różne smaki 75-80 g | Szt. |
| 30 | Gałka muszkatołowa 10g | Szt. |
| 31 | Gołąbki w sosie pomidorowym 500-600 g | Szt. |
| 32 | Gorczyca biała 30 g | Szt. |
| 33 | Goździki 10 g | Szt. |
| 34 | Groch łuskany połówki 400 g | Szt. |
| 35 | Groszek konserwowy 400 g | Szt. |
| 36 | Groszek z marchewką 450-550 g | Szt. |
| 37 | Herbata dzika róża 20\* 2-3,5g | Szt. |
| 38 | Herbata earl grey 25\* 1,5-2 g typu Lipton | Szt. |
| 39 | Herbata typu Lipton 50\*2 g typu Lipton | Szt. |
| 40 | Herbata cytrynowa 20\*2g | Szt. |
| 41 | Herbata mięta 20\*2 g | Szt. |
| 42 | Przyprawa warzywna typu Vegeta 200 g | Szt. |
| 43 | Kakao 150 g | Szt. |
| 44 | Kapusta kiszona kg | Kg |
| 45 | Kasza gryczana 4\*100 g | Szt. |
| 46 | Kasza jęczmienna 4\*100 g | Szt. |
| 47 | Kasza manna błyskawiczna 400 g | Szt. |
| 48 | Kawa mielona typu MK Cafe 500 g | Szt. |
| 49 | Kawa rozpuszczalna typu Creme200 g | Szt. |
| 50 | Ketchup tuba 480-600 g | Szt. |
| 51 | Kisiel owocowy różne smaki 60 g | Szt. |
| 52 | Klopsiki w sosie pomidorowym 520 g | Szt. |
| 53 | Koncentrat pomidorowy 300 g | Szt. |
| 54 | Kostka rosół drobiowy 120 g | Szt. |
| 55 | Kostka rosół wołowy 120 g | Szt. |
| 56 | Kostka warzywna 60 g | Szt. |
| 57 | Kukurydza konserwowa 400 g | Szt. |
| 58 | Kwasek cytrynowy 20 g | Szt. |
| 59 | Liść laurowy 6 g | Szt. |
| 60 | Majeranek 8g | Szt. |
| 61 | Majonez 700 g | Szt. |
| 62 | Makaron gniazda nitki 400 g | Szt. |
| 63 | Makaron rurka 500 g | Szt. |
| 64 | Makaron spaghetti 500 g | Szt. |
| 65 | Makaron świderki 400g | Szt. |
| 66 | Marmolada twarda 600 g | Szt. |
| 67 | Masa kajmakowa tradycyjna 400 g | Szt. |
| 68 | Masa makowa 900 g | Szt. |
| 69 | Mąka tortowa 1kg | Szt. |
| 70 | Mąka ziemniaczana 1 kg | Szt. |
| 71 | Mąka żytnia 1kg | Szt. |
| 72 | Miód wielokwiatowy 400 g | Szt. |
| 73 | Morele całe 100 g | Szt. |
| 74 | Musztarda 185 g | Szt. |
| 75 | Ocet 0,5 l | Szt. |
| 76 | Ogórek kiszony kg | Kg |
| 77 | Ogórki konserwowe 870 g | Szt. |
| 78 | Olej rzepakowy 900 ml | Szt. |
| 79 | Oliwa z oliwek 900 ml | Szt. |
| 80 | Oliwki zielone drylowane 240 g | Szt. |
| 81 | Oregano 10 g | Szt. |
| 82 | Paluszki solone 300 g | Szt. |
| 83 | Papryka konserwowa 660 g | Szt. |
| 84 | Papryka ostra 20 g | Szt. |
| 85 | Papryka słodka 20 g | Szt. |
| 86 | Pasztet typu Profi różne smaki131 g | Szt. |
| 87 | Pieprz mielony 50 g | Szt. |
| 88 | Płatki kukurydziane 250-300 g | Szt. |
| 89 | Płatki owsiane 500 g | Szt. |
| 90 | Płatki śniadaniowe kółka miodowe 250-300 g | Szt. |
| 91 | Płatki śniadaniowe muszelki czekoladowe 250-300 g | Szt. |
| 92 | Proszek do pieczenia 15g | Szt. |
| 93 | Przyprawa do kurczaka 30 g | Szt. |
| 94 | Przyprawa do ziemniaków 25 g | Szt. |
| 95 | Przyprawa do żeberek 20 g | Szt. |
| 96 | Przyprawa w płynie tupu Maggi 200 g | Szt. |
| 97 | Rodzynki sułtańśkie 200 g | Szt. |
| 98 | Ryż 4\*100 g | Szt. |
| 99 | Sałatka szwedzka kartuska 860 g | Szt. |
| 100 | Sałatka z czerwonej kapusty 860 g | Szt. |
| 101 | Słonecznik łuskany 200 g | Szt. |
| 102 | Soda oczyszczona 50g | Szt. |
| 103 | Sos boloński 500 g | Szt. |
| 104 | Sos czosnkowy 250 ml | Szt. |
| 105 | Sos do makaronu 500 g | Szt. |
| 106 | Sos pieczeniowy ciemny 30 g | Szt. |
| 107 | Sos pieczeniowy jasny 30 g | Szt. |
| 108 | Sos pomidorowy 38 g | Szt. |
| 109 | Sos sałatkowy 9 g | Szt. |
| 110 | Sos słodko-kwaśny 520 g | Szt. |
| 111 | Sól jodowana 1 kg | Szt. |
| 112 | Surówka warzywna | Kg |
| 113 | Syrop owocowy różne smaki 420 g | Szt. |
| 114 | Śledź filet marynowany | Kg |
| 115 | Śledź filet solony | Kg |
| 116 | Śliwka suszona 150 g | Szt. |
| 117 | Tuńczyk kawałki w oleju 170 g | Szt. |
| 118 | Wafle ryżowe tradycyjne 84 g | Szt. |
| 119 | Wiórki kokosowe 100 g | Szt. |
| 120 | Ziele angielskie 15 g | Szt. |
| 121 | Zioła prowansalskie 10 g | Szt. |
| 122 | Zupa barszcz biały 46 g | Szt. |
| 123 | Zupa barszcz czerwony 60 g | Szt. |
| 124 | Zupa żurek 49 g | Szt. |
| 125 | Zupka błyskawiczna różne smaki 60g–70g typu chińska | Szt. |
| 126 | Żelatyna spożywcza 50 g | Szt. |
| 127 | Żurawina suszona 100 g | Szt. |
| 128 | Żurek 0,5 l | Szt. |

1. **MROŻONKI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Frytki proste 750 g | Szt. |
| 2 | Frytki karbowane 750 g | Szt. |
| 3 | Lody różne smaki minimum 1l | Szt. |
| 4 | Pizza mrożona różne smaki 330-410 g | Szt. |
| 5 | Zapiekanka mrożona 200 g | Szt. |

1. **NAPOJE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Napój gazowany typu Cola 2 l | Szt. |
| 2 | Napój gazowany typu Sprite 1,5 l | Szt. |
| 3 | Napój gazowany typu Fanta 2 l | Szt. |
| 4 | Napój niegazowany jabłko mięta, 2l | Szt. |
| 5 | Napój niegazowany jabłko brzoskwinia, 2l | Szt. |
| 6 | Napój niegazowany wiśnia jabłko, 2l | Szt. |
| 7 | Sok 100% pomarańcza, 1l | Szt. |
| 8 | Sok 100% jabłko 1l | Szt. |
| 9 | Sok 100% multiwitamina 1l | Szt. |
| 10 | Woda mineralna gazowana 1,5 l | Szt. |
| 11 | Woda mineralna niegazowana 1,5 l | Szt. |
| 12 | Woda owocowa bez cukru 1,5 l | Szt. |
| 13 | Woda 5 l | Szt. |

1. **NABIAŁ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. |
| 1 | Jogurt pitny owocowy różne smaki 330 g | Szt. |
| 2 | Drożdże 100 g | Szt. |
| 3 | Jaja L op. 10 szt. | Szt. |
| 4 | Jogurt naturalny 150 g | Szt. |
| 5 | Jogurt owocowy różne smaki 150g | Szt. |
| 6 | Margaryna kostka 250g | Szt. |
| 7 | Margaryna typu Delma 450g | Szt. |
| 8 | Masło polskie 82% tłuszczu 200g | Szt. |
| 9 | Mleko UHT 3,2% - 1l | Szt. |
| 10 | Mozarella 125g | Szt. |
| 11 | Ser żółty typu Gouda | Kg |
| 12 | Serek topiony kremowy w trójkącikach (MIX) 200 g | Szt. |
| 13 | Serek topiony bloczek różne smaki 90 g | Szt. |
| 14 | Serek twarogowy różne smaki minimum 100g | Szt. |
| 15 | Serek wiejski 200g | Szt. |
| 16 | Śmietanka UHT do kawy 100 ml (10ml\*10) | Szt. |
| 17 | Śmietanka tortowa UHT 36% 500 g | Szt. |
| 18 | Śmietana 12 % 200g | Szt. |
| 19 | Śmietana 18% 200 g | Szt. |
| 20 | Twaróg półtłusty 250 g | Szt. |
| 21 | Twaróg sernikowy mielony wiaderko 1kg | Szt. |

***Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego***

**FORMULARZ OFERTOWY**

**na Zapytanie ofertowe nr 2/CIS/2022**

w ramach projektu„ CIS Osówek – zatrudnienie na przyszłość" realizowanego w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.

**DANE WYKONAWCY:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wykonawca: |  |
| Imię i nazwisko osoby kontaktowej: |  |
| adres: |  |
| nr telefonu: |  |
| e-mail: |  |
| NIP: |  |
| REGON: |  |
| Nr konta bankowego: |  |

**ZAMAWIAJĄCY:**

|  |
| --- |
| Stowarzyszenie Morena, ul. Jaśkowa Dolina 7, 80 - 252 Gdańsk |

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w Osówku według cen określonych poniżej:
2. **MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE I WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Boczek wędzony | Kg |  |  |
| 2 | Ćwiartka z kurczaka | Kg |  |  |
| 3 | Filet z kurczaka | Kg |  |  |
| 4 | Gulaszowe wieprzowe | Kg |  |  |
| 5 | Kabanos wieprzowy | Kg |  |  |
| 6 | Kabanos drobiowy | Kg |  |  |
| 7 | Karkówka bez kości | Kg |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska sucha | Kg |  |  |
| 9 | Kiełbasa typu śląska | Kg |  |  |
| 10 | Kości schabowe karkowe | Kg |  |  |
| 11 | Łopatka bez kości | Kg |  |  |
| 12 | Mięso mielone wieprzowe | Kg |  |  |
| 13 | Parówki cienkie wieprzowe | Kg |  |  |
| 14 | Polędwica sopocka | Kg |  |  |
| 15 | Porcja rosołowa z kurczaka korpus | Kg |  |  |
| 16 | Salami | Kg |  |  |
| 17 | Schab bez kości | Kg |  |  |
| 18 | Skrzydło z kurczaka | Kg |  |  |
| 19 | Szynka bez kości (kulka) | Kg |  |  |
| 20 | Szynka drobiowa | Kg |  |  |
| 21 | Szynka wieprzowa | Kg |  |  |
| 22 | Żeberka paski | Kg |  |  |

1. **WARZYWA I OWOCE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Arbuz | Kg |  |  |
| 2 | Banan | Kg |  |  |
| 3 | Brokuł ok. 500g | Szt |  |  |
| 4 | Buraki czerwone | Kg |  |  |
| 5 | Cebula | Kg |  |  |
| 6 | Cukinia | Kg |  |  |
| 7 | Cytryna | Kg |  |  |
| 8 | Czosnek główka | Szt. |  |  |
| 9 | Grapefruit | Kg |  |  |
| 10 | Gruszka | Kg |  |  |
| 11 | Jabłka polskie | Kg |  |  |
| 12 | Kalafior | Szt. |  |  |
| 13 | Kapusta pekińska | Kg |  |  |
| 14 | Kapusta biała główka | Kg |  |  |
| 15 | Kiwi | Kg |  |  |
| 16 | Koper pęczek | Szt. |  |  |
| 17 | Mandarynka | Kg |  |  |
| 18 | Marchew | Kg |  |  |
| 19 | Nektarynka | Kg |  |  |
| 20 | Ogórek świeży | Kg |  |  |
| 21 | Papryka czerwona | Kg |  |  |
| 22 | Pieczarki świeże | Kg |  |  |
| 23 | Pietruszka korzeń | Kg |  |  |
| 24 | Pietruszka natka pęczek | Szt. |  |  |
| 25 | Pomarańcza | Kg |  |  |
| 26 | Pomidor | Kg |  |  |
| 27 | Por | Szt. |  |  |
| 28 | Rzodkiewka pęczek | Szt. |  |  |
| 29 | Sałata lodowa | Szt. |  |  |
| 30 | Seler korzeń | Kg |  |  |
| 31 | Szczypiorek pęczek | Kg |  |  |
| 32 | Truskawki | Kg |  |  |
| 33 | Winogrono jasne | Kg |  |  |
| 34 | Winogrono ciemne | Kg |  |  |
| 35 | Ziemniaki | Kg |  |  |

1. **PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKO – CIASTKARSKIE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Bułka kajzerka 50-60 g | Szt. |  |  |
| 2 | Bułka z ziarnem 70g | Szt. |  |  |
| 3 | Bułka tarta 450-500g | Szt. |  |  |
| 4 | Chleb krojony 500-650g | Szt. |  |  |
| 5 | Chleb razowy krojony 400-500g | Szt. |  |  |
| 6 | Chleb wieloziarnisty 400-500g | Szt. |  |  |
| 7 | Chleb ze słonecznikiem 400-500g | Szt. |  |  |
| 8 | Drożdżówka z kruszonką | Szt. |  |  |
| 9 | Pączek drożdżowy z marmoladą | Szt. |  |  |

1. **ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Ananas puszka 565 g | Szt. |  |  |
| 2 | Aromat do ciast różne smaki 10 g | Szt. |  |  |
| 3 | Bazylia suszona 10 g | Szt. |  |  |
| 4 | Brzoskwinie puszka 850 g | Szt. |  |  |
| 5 | Budyń różne smaki 40 g | Szt. |  |  |
| 6 | Buraczki tarte 350 g | Szt. |  |  |
| 7 | Chrzan śmietankowy 180 g | Szt. |  |  |
| 8 | Ciastka typu delicje min. 500g | Szt. |  |  |
| 9 | Ciastka typu maślane min. 500g | Szt. |  |  |
| 10 | Ciastka tupu zbożowe min. 500g | Szt. |  |  |
| 11 | Ciastka typu herbatniki min. 500g | Szt. |  |  |
| 12 | Ciastka typu czekoladowe z nadzieniem min. 500g | Szt. |  |  |
| 13 | Ciastka kruche z cukrem | kg |  |  |
| 14 | Ciastka owsiane | kg |  |  |
| 15 | Ciastka pierniki w polewie 400g | Szt. |  |  |
| 16 | Ciastka wafelki 180g | Szt. |  |  |
| 17 | Cukier kryształ 1kg | Szt. |  |  |
| 18 | Cukier puder 400g | Szt. |  |  |
| 19 | Cukier wanilinowy 16 g | Szt. |  |  |
| 20 | Cynamon mielony 15g | Szt. |  |  |
| 21 | Czosnek granulowany 20 g | Szt. |  |  |
| 22 | Ćwikła z chrzanem 290 g | Szt. |  |  |
| 23 | Danie gotowe w kubku 50-70g | Szt. |  |  |
| 24 | Dżem różne smaki 280 g | Szt. |  |  |
| 25 | Fasola biała drobna 400 g | Szt. |  |  |
| 26 | Fasola czerwona w puszce 400 g | Szt. |  |  |
| 27 | Fasolka w sosie pomidorowym 500-600 g | Szt. |  |  |
| 28 | Flaki wołowe w rosole 500-600 g | Szt. |  |  |
| 29 | Galaretka owocowa różne smaki 75-80 g | Szt. |  |  |
| 30 | Gałka muszkatołowa 10g | Szt. |  |  |
| 31 | Gołąbki w sosie pomidorowym 500-600 g | Szt. |  |  |
| 32 | Gorczyca biała 30 g | Szt. |  |  |
| 33 | Goździki 10 g | Szt. |  |  |
| 34 | Groch łuskany połówki 400 g | Szt. |  |  |
| 35 | Groszek konserwowy 400 g | Szt. |  |  |
| 36 | Groszek z marchewką 450-550 g | Szt. |  |  |
| 37 | Herbata dzika róża 20\* 2-3,5g | Szt. |  |  |
| 38 | Herbata earl grey 25\* 1,5-2 g typu Lipton | Szt. |  |  |
| 39 | Herbata typu Lipton 50\*2 g typu Lipton | Szt. |  |  |
| 40 | Herbata cytrynowa 20\*2g | Szt. |  |  |
| 41 | Herbata mięta 20\*2 g | Szt. |  |  |
| 42 | Przyprawa warzywna typu Vegeta 200 g | Szt. |  |  |
| 43 | Kakao 150 g | Szt. |  |  |
| 44 | Kapusta kiszona kg | Kg |  |  |
| 45 | Kasza gryczana 4\*100 g | Szt. |  |  |
| 46 | Kasza jęczmienna 4\*100 g | Szt. |  |  |
| 47 | Kasza manna błyskawiczna 400 g | Szt. |  |  |
| 48 | Kawa mielona typu MK Cafe 500 g | Szt. |  |  |
| 49 | Kawa rozpuszczalna typu Creme200 g | Szt. |  |  |
| 50 | Ketchup tuba 480-600 g | Szt. |  |  |
| 51 | Kisiel owocowy różne smaki 60 g | Szt. |  |  |
| 52 | Klopsiki w sosie pomidorowym 520 g | Szt. |  |  |
| 53 | Koncentrat pomidorowy 300 g | Szt. |  |  |
| 54 | Kostka rosół drobiowy 120 g | Szt. |  |  |
| 55 | Kostka rosół wołowy 120 g | Szt. |  |  |
| 56 | Kostka warzywna 60 g | Szt. |  |  |
| 57 | Kukurydza konserwowa 400 g | Szt. |  |  |
| 58 | Kwasek cytrynowy 20 g | Szt. |  |  |
| 59 | Liść laurowy 6 g | Szt. |  |  |
| 60 | Majeranek 8g | Szt. |  |  |
| 61 | Majonez 700 g | Szt. |  |  |
| 62 | Makaron gniazda nitki 400 g | Szt. |  |  |
| 63 | Makaron rurka 500 g | Szt. |  |  |
| 64 | Makaron spaghetti 500 g | Szt. |  |  |
| 65 | Makaron świderki 400g | Szt. |  |  |
| 66 | Marmolada twarda 600 g | Szt. |  |  |
| 67 | Masa kajmakowa tradycyjna 400 g | Szt. |  |  |
| 68 | Masa makowa 900 g | Szt. |  |  |
| 69 | Mąka tortowa 1kg | Szt. |  |  |
| 70 | Mąka ziemniaczana 1 kg | Szt. |  |  |
| 71 | Mąka żytnia 1kg | Szt. |  |  |
| 72 | Miód wielokwiatowy 400 g | Szt. |  |  |
| 73 | Morele całe 100 g | Szt. |  |  |
| 74 | Musztarda 185 g | Szt. |  |  |
| 75 | Ocet 0,5 l | Szt. |  |  |
| 76 | Ogórek kiszony kg | Kg |  |  |
| 77 | Ogórki konserwowe 870 g | Szt. |  |  |
| 78 | Olej rzepakowy 900 ml | Szt. |  |  |
| 79 | Oliwa z oliwek 900 ml | Szt. |  |  |
| 80 | Oliwki zielone drylowane 240 g | Szt. |  |  |
| 81 | Oregano 10 g | Szt. |  |  |
| 82 | Paluszki solone 300 g | Szt. |  |  |
| 83 | Papryka konserwowa 660 g | Szt. |  |  |
| 84 | Papryka ostra 20 g | Szt. |  |  |
| 85 | Papryka słodka 20 g | Szt. |  |  |
| 86 | Pasztet typu Profi różne smaki131 g | Szt. |  |  |
| 87 | Pieprz mielony 50 g | Szt. |  |  |
| 88 | Płatki kukurydziane 250-300 g | Szt. |  |  |
| 89 | Płatki owsiane 500 g | Szt. |  |  |
| 90 | Płatki śniadaniowe kółka miodowe 250-300 g | Szt. |  |  |
| 91 | Płatki śniadaniowe muszelki czekoladowe 250-300 g | Szt. |  |  |
| 92 | Proszek do pieczenia 15g | Szt. |  |  |
| 93 | Przyprawa do kurczaka 30 g | Szt. |  |  |
| 94 | Przyprawa do ziemniaków 25 g | Szt. |  |  |
| 95 | Przyprawa do żeberek 20 g | Szt. |  |  |
| 96 | Przyprawa w płynie tupu Maggi 200 g | Szt. |  |  |
| 97 | Rodzynki sułtańskie 200 g | Szt. |  |  |
| 98 | Ryż 4\*100 g | Szt. |  |  |
| 99 | Sałatka szwedzka kartuska 860 g | Szt. |  |  |
| 100 | Sałatka z czerwonej kapusty 860 g | Szt. |  |  |
| 101 | Słonecznik łuskany 200 g | Szt. |  |  |
| 102 | Soda oczyszczona 50g | Szt. |  |  |
| 103 | Sos boloński 500 g | Szt. |  |  |
| 104 | Sos czosnkowy 250 ml | Szt. |  |  |
| 105 | Sos do makaronu 500 g | Szt. |  |  |
| 106 | Sos pieczeniowy ciemny 30 g | Szt. |  |  |
| 107 | Sos pieczeniowy jasny 30 g | Szt. |  |  |
| 108 | Sos pomidorowy 38 g | Szt. |  |  |
| 109 | Sos sałatkowy 9 g | Szt. |  |  |
| 110 | Sos słodko-kwaśny 520 g | Szt. |  |  |
| 111 | Sól jodowana 1 kg | Szt. |  |  |
| 112 | Surówka warzywna | Kg |  |  |
| 113 | Syrop owocowy różne smaki 420 g | Szt. |  |  |
| 114 | Śledź filet marynowany | Kg |  |  |
| 115 | Śledź filet solony | Kg |  |  |
| 116 | Śliwka suszona 150 g | Szt. |  |  |
| 117 | Tuńczyk kawałki w oleju 170 g | Szt. |  |  |
| 118 | Wafle ryżowe tradycyjne 84 g | Szt. |  |  |
| 119 | Wiórki kokosowe 100 g | Szt. |  |  |
| 120 | Ziele angielskie 15 g | Szt. |  |  |
| 121 | Zioła prowansalskie 10 g | Szt. |  |  |
| 122 | Zupa barszcz biały 46 g | Szt. |  |  |
| 123 | Zupa barszcz czerwony 60 g | Szt. |  |  |
| 124 | Zupa żurek 49 g | Szt. |  |  |
| 125 | Zupka błyskawiczna różne smaki 60g–70g typu chińska | Szt. |  |  |
| 126 | Żelatyna spożywcza 50 g | Szt. |  |  |
| 127 | Żurawina suszona 100 g | Szt. |  |  |
| 128 | Żurek 0,5 l | Szt. |  |  |

1. **NAPOJE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Napój gazowany typu Cola 2 l | Szt. |  |  |
| 2 | Napój gazowany typu Sprite 1,5 l | Szt. |  |  |
| 3 | Napój gazowany typu Fanta 2 l | Szt. |  |  |
| 4 | Napój niegazowany jabłko mięta, 2l | Szt. |  |  |
| 5 | Napój niegazowany jabłko brzoskwinia, 2l | Szt. |  |  |
| 6 | Napój niegazowany wiśnia jabłko, 2l | Szt. |  |  |
| 7 | Sok 100% pomarańcza, 1l | Szt. |  |  |
| 8 | Sok 100% jabłko 1l | Szt. |  |  |
| 9 | Sok 100% multiwitamina 1l | Szt. |  |  |
| 10 | Woda mineralna gazowana 1,5 l | Szt. |  |  |
| 11 | Woda mineralna niegazowana 1,5 l | Szt. |  |  |
| 12 | Woda owocowa bez cukru 1,5 l | Szt. |  |  |
| 13 | Woda 5 l | Szt. |  |  |

1. **NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Stawka VAT | Cena brutto |
| 1 | Jogurt pitny owocowy różne smaki 330 g | Szt. |  |  |
| 2 | Drożdże 100 g | Szt. |  |  |
| 3 | Jaja L op. 10 szt. | Szt. |  |  |
| 4 | Jogurt naturalny 150 g | Szt. |  |  |
| 5 | Jogurt owocowy różne smaki 150g | Szt. |  |  |
| 6 | Margaryna kostka 250g | Szt. |  |  |
| 7 | Margaryna typu Delma 450g | Szt. |  |  |
| 8 | Masło polskie 82% tłuszczu 200g | Szt. |  |  |
| 9 | Mleko UHT 3,2% - 1l | Szt. |  |  |
| 10 | Mozarella 125g | Szt. |  |  |
| 11 | Ser żółty typu Gouda | Kg |  |  |
| 12 | Serek topiony kremowy w trójkącikach (MIX) 200 g | Szt. |  |  |
| 13 | Serek topiony bloczek różne smaki 90 g | Szt. |  |  |
| 14 | Serek twarogowy różne smaki minimum 100g | Szt. |  |  |
| 15 | Serek wiejski 200g | Szt. |  |  |
| 16 | Śmietanka UHT do kawy 100 ml (10ml\*10) | Szt. |  |  |
| 17 | Śmietanka tortowa UHT 36% 500 g | Szt. |  |  |
| 18 | Śmietana 12 % 200g | Szt. |  |  |
| 19 | Śmietana 18% 200 g | Szt. |  |  |
| 20 | Twaróg półtłusty 250 g | Szt. |  |  |
| 21 | Twaróg sernikowy mielony wiaderko 1kg | Szt. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO całego zamówienia w PLN** | **……………………………………..…………………………… złotych słownie:…………………………….……………………………………** |

1. O**świadczam**, że wykonam usługę **w ciągu ………. \*) dni kalendarzowych** liczonych od dnia otrzymania zlecenia.

*\*) – należy wskazać liczbę dni, jednak nie więcej niż 4 dni - zgodnie z zgodnie z zapisami zapytania rozdz. VII pkt 1 ppkt b).*

**Oświadczam, że podmiot jaki reprezentuję posiada uprawnienia, pracowników, przystosowane pomieszczenia oraz sprzęt niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia**..

1. Oświadczam (ja i podmiot, jaki reprezentuję), że:
2. Formularz Ofertowy obejmuje cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym. Oświadczam, że oferowane przez nas produkty w pełni zgadzają się z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Cena oferty została skalkulowana na podstawie opisu przedmiotu zamówienia. Cena ta uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, w szczególności z art. 5-17 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
4. Zapoznałem się z Zapytaniem ofertowym i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty,
5. Jestem związani złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert,
6. Zapoznałem się z Opisem przedmiotu zamówienia, wzorem umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Zapoznałem się ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
8. Zostałem poinformowany, że mogę wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informację stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.
9. Oświadczam, że niniejsza oferta zawiera na stronach nr ....................... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W załączeniu przedstawiam wykazanie zasadności zastrzeżenia tajemnicy zgodnie z pkt 7)
10. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania i nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo poprzez wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b)pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa 2. stopnia lub powinowactwa 2. stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

c) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

1. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa
2. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu.
3. Oświadczam (ja i reprezentowany podmiot), że część przedmiotu zamówienia powierzę podwykonawcom (wypełnić o ile dotyczy):

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Nazwa / opis części zamówienia,  której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom |
|  |  |

1. Ofertę niniejszą składam na \_\_\_\_\_\_\_\_ stronach.
2. Wraz z ofertą składam następujące załączniki oraz oświadczenia i dokumenty:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Podpis(y):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Miejsce i data** | **Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych)** | **Podpis(y) osoby (osób)**  **uprawnionej(ych)** |
|  |  |  |  |

***Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego***

**Umowa dostawy -Wzór**

zawarta w dniu ……………………………………

pomiędzy:

**STOWARZYSZENIEM MORENA**, z siedzibą w Gdańsku (kod pocztowy 80-252), przy ul. Jaśkowa Dolina 7, wpisaną do rejestru przedsiębiorców oraz do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000100513, REGON: 192668269, NIP: 9570846431, reprezentowanym przez: Prezesa Zarządu – Adama Niemkiewicz

a

**………………………………………………………………..………………………………………………………………..**

o następującej treści:

§ 1

1. Niniejsza umowa zawarta zostaje w związku z wyłonieniem Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego w trybie zapytania ofertowego nr …………………..   
   z dnia ………………..
2. Zapytanie ofertowe nr ……………………. oraz oferta Wykonawcy złożona w jego efekcie stanowią integralną część niniejszej Umowy – jako Załączniki nr 1 do niej.
3. Umowa realizowana jest w ramach projektu„ CIS Osówek – zatrudnienie na przyszłość" realizowanego w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania – w zakresie go dotyczącym Wytycznych Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, w szczególności do przestrzegania zasad równości i niedyskryminacji.
5. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze wszystkimi warunkami, które są niezbędne do należytego wykonania przedmiotu Umowy, dysponuje (on oraz osoby faktycznie realizujące obowiązki wynikające z niniejszej umowy) niezbędnymi uprawnieniami, odpowiednimi kwalifikacjami, wiedzą, środkami i doświadczeniem koniecznymi do prawidłowej realizacji Umowy – w tym wymaganymi w zapytaniu ofertowym. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością oraz obowiązującymi przepisami prawa.

§ 2

* + - 1. Przedmiotem umowy są dostawy produktów spożywczych (zwanych dalej „Towarami”), będących przedmiotem postępowania, określonych co do rodzaju w załącznikach do niniejszej Umowy stanowiących jej integralną część (zapytanie ofertowe, oferta Wykonawcy),w okresie trwania umowy, do Osówka (Osówek 47, 83-242 Osieczna) .

1. Termin realizacji dostaw począwszy od dnia zawarcia Umowy do 31.05.2021 r.
2. Dostawy mogą odbywać się od poniedziałku do soboty w godzinach 8.00 – 16.00.
3. Artykuły spożywcze będą dostarczane transportem dostawcy na jego koszt w terminach uzgodnionych podczas składania zamówienia drogą telefoniczną lub mailową oraz w ilościach na bieżąco wskazywanych przez Zamawiającego do upływ okresu wskazanego w ust, 2 lub osiągnięcia zamówienia nie przekraczającego kwoty wskazanej w ustępie 1 § 5 niniejszej umowy (z zastrzeżeniem ust, 5) – w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi szybciej.
4. Minimalny, gwarantowany poziom realizacji będzie wynosił 60 % z kwoty 60 000,00 złotych.
5. Termin realizacji zapotrzebowania nie może przekroczyć … dni roboczych, licząc od dnia złożenia zamówienia.
6. W przypadku gdy ceny rynkowe ulegną zmianie powyżej 10% pierwotnej wartości Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia posiada wszelkie niezbędne certyfikaty/atesty właściwych urzędów.
2. Wykonawca gwarantuje dobrą jakość dostarczanego przedmiotu zamówienia. Dostarczane artykuły winny spełniać wymagania jakościowe Polskich Norm, posiadać aktualny atest producenta i świadectwa jakości wymagane przepisami prawa. Oferowane produkty żywnościowe muszą ponadto spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności, umożliwiający jego spożycie.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia, dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
4. Dostarczane produkty winny być wydane w nieuszkodzonych opakowaniach i datą ważności min. 8 dni dla produktów, które należy trzymać w lodówce oraz min. 2 miesiące dla pozostałych.
5. Wykonawca udziela gwarancji na dostarczoną żywność w zakresie jakości. Okres gwarancji winien być zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu, określonym w stosownych normach.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem wynikającym z załączników wraz z rozładunkiem i wniesieniem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego ( miejsce odbioru – Osówek 47, 83-242 Osieczna) własnym staraniem i na własny koszt bez obciążania z tego tytułu Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
7. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia Towaru na czas jego przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za jego dostawę i rozładunek, a także jakość i uszkodzenia powstałe w trakcie transportu bądź rozładunku. Dostawa Towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy. Dostawy winny być wykonywane pojazdem znajdującym się w należytym stanie technicznym (w tym ważny przegląd techniczny) i sanitarnym, odpowiednim dla przewozu danego rodzaju żywności.
8. Ilościowy odbiór Towaru dokonywany będzie przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy w momencie odbioru, od poniedziałku do soboty w godzinach od 8-16.
9. Jakościowy odbiór Towaru dokonywany będzie przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy, w oparciu o złożone zamówienie i faktury VAT . Nie wyklucza to podniesienia roszczeń z tytułu rękojmi za wady Towaru jeśli wada wykryta została później, po otwarciu opakowania z Towarem/ w momencie użycia Towaru.
10. Przekazanie Towarów potwierdzane będzie podpisami przedstawiciela Zamawiającego i przedstawiciela Wykonawcy na oryginale faktury/dokumencie WZ.

§ 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do częściowej zmiany asortymentu w ramach zawartej umowy. Zmiany odnoszą się do zamówienia innego rodzaju produktów, niż wymienione w ofercie Wykonawcy.
2. Zmiany, o jakich mowa powyżej nie przekroczą 20 % zamawianych artykułów.
3. Rozliczenie w takim przypadku następuje na podstawie aktualnego na dzień złożenia zamówienia cennika Wykonawcy.

§ 5

1. Wynagrodzenie za realizację zadań objętych umową będzie współfinansowane z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.
2. Wartość umowy, zgodnie ze złożoną ofertą, wynosi brutto : .............. złotych, (słownie: ..................................../100).
3. Szczegółowe ceny jednostkowe określają załączniki do umowy.
4. Zapłata dla Wykonawcy (dostawcy) będzie następowała każdorazowo za dostarczone artykuły na podstawie prawidłowo wystawionej faktury oraz dokumentu potwierdzającego dostawę podpisanego przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy, zgodnie z cenami jednostkowymi brutto zamieszczonymi w ofercie Wykonawcy.
5. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić przelewem cenę za dostarczone Towary po ich otrzymaniu w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu fakturę do każdej partii dostarczanych Towarów.
7. Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikającej z umowy na rzecz osoby trzeciej, bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 6

1. ceny jednostkowe towarów mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy z uwagi na:
   1. wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych określony przez GUS,
   2. w przypadku zmiany podatku VAT wprowadzonej przez odpowiednie organa państwowe z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego tę zmianę.
2. Zmiana o jakiej mowa powyżej nastąpić może z inicjatywy każdej ze stron w formie aneksu do umowy.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia reklamacji Towaru, nie odpowiadającego wymogom jakościowym, i zażądanie od Wykonawcy wymiany Towaru na pełnowartościowy.
2. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości lub ilości Towaru, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym niezwłocznie po stwierdzeniu niezgodności (nie później niż w ciągu 2 dni roboczych), który wciągu 24 godzin od chwili zawiadomienia zrealizuje reklamację poprzez wymianę Towaru na wolny od wad lub uzupełnienie jego braków.
3. W przypadku spornych spraw dotyczących reklamacji -Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania próbek Towaru w celu zbadania w Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej lub Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno –Spożywczych właściwych miejscowo dla Zamawiającego Orzeczenie wydane przez w/w instytucje będzie ostateczną podstawą do określenia jakości Towaru.
4. Koszty badań, o których mowa w ust. 3 poniesie Wykonawca, jeśli ocena jakości badanego Towaru okaże się negatywna, w innym przypadku koszty badań poniesie Zamawiający.

§ 8

1. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego oraz osób trzecich pełną odpowiedzialność za wyrządzone szkody będące następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań objętych niniejszą Umową.
2. Wykonawca odpowiada - jak za własne - za działania bądź zaniechania osób, bądź podmiotów, którymi się posługuje bądź którym zlecił wykonanie czynności objętych przedmiotem niniejszej Umowy.
3. W przypadku opóźnienia w dostawie zamówionego towaru albo realizacji obowiązków Wykonawcy wynikających z § 7 ust. 2 - Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % od danego zamówienia za każdy dzień opóźnienia.
4. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca oraz w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 300 % wartości określonej w § 5 ust. 2.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującej Wykonawcy należności - na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
6. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne, w szczególności w związku ze szkodą polegającą na utraconych korzyściach albo szkodą spowodowaną naliczeniem Zamawiającemu korekt finansowych itp. związanych z dofinansowaniem projektu unijnego – jeśli naliczenie korekt spowodowane było przyczynami leżącymi po stronie Wykonawcy.

§ 9

1. Oprócz podstaw wynikających z obowiązujących przepisów prawa, Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, gdy:
2. Wykonawca wykonuje umowę niezgodnie z jej warunkami, w szczególności nie zachowuje właściwej jakości i terminowości usług, nie przestrzega przepisów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie przewozu i przechowywania żywności ;
3. wystąpią okoliczności powodujące, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. gdy Instytucja Pośrednicząca wyrazi sprzeciw wobec powierzenia Wykonawcy przetwarzania danych osobowych – jeśli przetwarzanie ich jest niezbędne dla realizacji niniejszej Umowy.
5. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy winno być złożone na piśmie w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o przyczynie.
6. Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
7. Strony dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w każdej chwili na mocy porozumienia Stron.

§ 10

1. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia oraz upoważnioną do kontaktów i reprezentowania Wykonawcy jest : …………………………………. (nr tel… , e-mail …………….)
2. Osobą odpowiedzialną ze strony Zamawiającego za realizację przedmiotu zamówienia oraz upoważnioną do kontaktów i reprezentowania Zamawiającego jest : …………………………………. (nr tel… , e-mail …………….)
3. Osoba upoważniona do współpracy ze strony Zamawiającego uprawniona jest do dokonywania   
   w imieniu i na rzecz Zamawiającego wszelkich czynności związanych z realizacją niniejszej umowy,   
   za wyjątkiem rozwiązania, wypowiedzenia, odstąpienia od umowy, zmiany wysokości wynagrodzenia oraz zmiany przedmiotu umowy.
4. Zmiana osoby wskazanej w ust. 1 i 2 wymaga pisemnego powiadomienia drugiej strony. Nie wymaga natomiast zmiany umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego na piśmie o zmianie adresu swojej siedziby lub adresu dla doręczeń. W razie braku takiej informacji, wszelkie pisma i przesyłki wysłane na adres Wykonawcy wskazany w niniejszej umowie będą uznawane za doręczone.

§ 11

1. Wykonawca, na każdorazowe żądanie Zamawiającego, będzie udzielał Zamawiającemu informacji o sposobie wykonywania Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli dokonywanej przez wszelkie uprawnione do tego podmioty – w szczególności w związku z realizacją niniejszej mowy w ramach programu finansowanego ze środków unijnych - w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej Umowy. Wykonawca umożliwi uprawnionym podmiotom wgląd we wszelkie dokumenty, w tym przechowywane w formie elektronicznej, a związane z realizacją niniejszej Umowy.

§ 12

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie obowiązujące przepisy prawa polskiego,   
   w tym przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory wynikające z realizacji umowy Strony rozstrzygać będą w miarę możliwości w sposób polubowny. W przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia w sposób polubowny, sprawy sporne będą rozstrzygane przez Sąd miejscowo właściwy dla Zamawiającego.
3. Postanowienia umowy mają charakter rozłączny, a uznanie któregokolwiek z nich za nieważne  
    lub nieskuteczne, nie uchybia mocy wiążącej pozostałych, a strony zobowiązują się dokonać zmiany takiego postanowienia na ważne i skuteczne a jednocześnie oddające ich intencje.
4. Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Integralną częścią Umowy są załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Zapytanie ofertowe
2. Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy
3. Kopia zezwoleń/licencji

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**