



Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy  
01-824 Warszawa, ul. S. Przybyszewskiego 80/82,  
tel. 22 568 91 00, fax. 22 864 59 52  
NIP 118-09-35-660 ; Regon : 010843854

## ZAPYTANIE OFERTOWE z dnia 16 marca 2023 roku

dotyczące dostawy produktów żywnościowych do bielańskich placówek w roku 2023

### I. Zamawiający:

Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy, ul. S. Przybyszewskiego 80/82, 01-824 Warszawa, tel. 22 56 89 100, fax 22 864 59 52, adres strony internetowej [www.opsbielany.waw.pl](http://www.opsbielany.waw.pl), e-mail: [przetarg@opsbielany.waw.pl](mailto:przetarg@opsbielany.waw.pl)

### II. Postanowienia ogólne.

Niniejsze postępowanie, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych, jest prowadzone w trybie oceny i porównania ofert, na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego i nie mają do niego zastosowania przepisy ustawy Pzp.

### III. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do bielańskich placówek zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego; z podziałem na 8 części:

**Część 1 PRODUKTY BIAŁKOWE - JAJA** – szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1A,

**Część 2 PRODUKTY MLECZNE / NABIAŁ** – szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1B,

**Część 3 PRODUKTY ZBOŻOWE / PIECZYWO** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1C,

**Część 4 WYROBY MIĘSNE / WĘDLINY** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1D,

**Część 5 WARZYWA** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1E,

**Część 6 OWOCE ŚWIEŻE** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1F,

**Część 7 OWOCE MROŻONE** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1G,

**Część 8 POZOSTAŁE ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE** - szczegółowy asortyment oraz częstotliwość dostaw wskazano w załączniku nr 1H.

2. **Przedmiotem zamówienia nie jest jednorazowa dostawa wskazanego asortymentu.**
3. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na jedną lub więcej części zamówienia. Wykonawca decyduje, na ile części zamówienia składa ofertę. Nie dopuszcza się dzielenia zamówienia w ramach poszczególnych części.
4. Wykaz placówek, do których realizowane będą dostawy:
  - 4.1 Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 1 Al. Zjednoczenia 13 w Warszawie,
  - 4.2 Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 2 ul. Wrzeciono 5A w Warszawie
  - 4.3 Bielańskie Centrum Wsparcia Seniora SENIOR + ul. W. Broniewskiego 56 w Warszawie.

5. Ilości produktów podane dla poszczególnych asortymentów są wielkościami szacunkowymi przyjętymi na potrzeby postępowania w celu wyliczenia ceny oferty. Rzeczywista ilość zamawianych produktów wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
6. Przedmiot zamówienia obejmuje również transport produktów do poszczególnych placówek oraz ich rozładunek i wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.
7. Poszczególne dostawy realizowane będą sukcesywnie według zapotrzebowania Zamawiającego na podstawie zamówień składanych przez upoważnione osoby telefonicznie lub za pośrednictwem maila do godziny 12:00 na jeden dzień roboczy przed dostawą (np. zamówienie składane we wtorek – dostawa w środę). W zamówieniach Zamawiający określi ilość i rodzaj zamawianego asortymentu na poszczególne placówki oraz datę realizacji zamówienia.  
Przewidywane dni dostaw:
  - Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 1 Al. Zjednoczenia 13 w Warszawie - poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 8.00 do 9.00
  - Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 2 ul. Wrzeciono 5A w Warszawie - poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 8.00 do 9.00
  - Bielańskie Centrum Wsparcia Seniora SENIOR + ul. W. Broniewskiego 56 w Warszawie - poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 7.30 do 9.00.
8. Zamawiający przyjmuje dostawę na podstawie dokumentów WZ, które będą podstawą do wystawienia miesięcznych faktur zbiorczych (w połowie miesiąca i na koniec miesiąca).
9. Produkty muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez Polskie Normy, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP. Na dostarczony towar Wykonawca winien posiadać wymagane atesty i certyfikaty; Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przedłożenia pisemnego potwierdzenia wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia. Wymagania jakościowe produktów: smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków i zapachów; przy produktach sypkich wymagana konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna. Cechy dyskwalifikujące towar to obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, przemrożenia, ślady obecności szkodników lub ich pozostałości oraz uszkodzenie opakowań. Dostarczone Zamawiającemu produkty winny posiadać ważny termin przydatności do spożycia.
10. Produkty muszą być opakowane w oryginalne opakowania i oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.); etykieta musi zawierać co najmniej: nazwę, skład, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, nazwę i adres producenta.
11. W przypadku braków w dostawie bądź konieczności wymiany produktów niespełniających wymagań jakościowych Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia lub wymiany w tym samym dniu do godz. 14:00.
12. Przedmiot zamówienia musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym warunki i wymagania obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie. Produkty powinny być należycie zabezpieczone w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumenty potwierdzające dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych winny być przedstawione Zamawiającemu do wglądu.



13. Dla wszystkich osób wykonujących czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia wymagane jest posiadanie orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o zdolności lub przeciwwskazaniach do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby (praca na stanowiskach związanych m. in. z wytwarzaniem, pakowaniem, dystrybucją lub przechowywaniem nieopakowanej żywności, myciem pojemników przeznaczonych na żywność). Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić do wglądu aktualne orzeczenia osób wykonujących czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru jednego Wykonawcy dla wszystkich części zamówienia.

#### **IV. Termin realizacji zamówienia.**

Termin wykonania zamówienia przewidziany został na okres od 1 kwietnia 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 roku, z zastrzeżeniem, iż termin rozpoczęcia może ulec zmianie z przyczyn formalnoprawnych związanych z prowadzeniem niniejszego postępowania.

#### **V. Podstawy wykluczenia z postępowania oraz warunki udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835).
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca składający ofertę na konkretną część postępowania dysponował doświadczeniem odpowiadającym opisowi przedmiotu zamówienia na tę część.

#### **VI. Sposób przygotowania oferty.**

1. Wykonawca składa jedną ofertę na jedną lub więcej części zamówienia na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi **załącznik nr 2** bądź w innej formie, jednak treść formularza oferty musi odpowiadać treści zawartej w jego wzorze.
2. Wykonawca określi cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w formularzu ofertowym ceny ofertowej brutto (z obowiązującą stawką podatku VAT) za realizację całości zamówienia w danej części wraz z cenami jednostkowymi netto i brutto.
3. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, aby zawierała wszystkie czynniki cenotwórcze i obejmowała wszystkie koszty, jakie poniesione będą przy realizacji zamówienia (w tym koszty dostawy).
4. Wykonawca na daną część może złożyć jedną ofertę zawierającą jedną cenę. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia. Wykonawca decyduje, na ile części składa ofertę.
5. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Wszelkie opusty udzielone przez Wykonawcę muszą zostać wliczone w cenę.
7. Ceny produktów w okresie trwania umowy nie ulegną zmianie w stosunku do wskazanych w ofertach cenowych poza sytuacją zmiany wysokości podatku VAT.

#### **VII. Kryteria oceny ofert.**

1. Zamawiający przyjął, że jedynym kryterium, jakim będzie kierował się podczas wyboru najkorzystniejszej oferty będzie cena.
2. Jeżeli nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.



### **VIII. Termin oraz sposób składania ofert.**

Oferty prosimy kierować mailem na adres [przetarg@opsbielany.waw.pl](mailto:przetarg@opsbielany.waw.pl) do dnia **23 marca 2023 r. do godz. 09:00.**

### **VII. Termin związania ofertą.**

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

### **VIII. Istotne postanowienia umowy.**

Projektowane postanowienia umowy stanowią załącznik nr 3.

### **IX. Postanowienia końcowe.**

1. Zamawiający wraz z zawiadomieniem o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu spotkania w celu podpisania umowy.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamówienia bądź jego części bez podania przyczyny.

### **X. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

1. 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. U. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, Zamawiający informuje, że:
  - 1.1 administratorem danych osobowych podanych przez Wykonawcę jest Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy, 01-824 Warszawa, ul. S. Przybyszewskiego 80/82, tel. 22 56 89 100;
  - 1.2 kontakt do Inspektora Danych Osobowych w Ośrodku Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy - [iod@opsbielany.waw.pl](mailto:iod@opsbielany.waw.pl);
  - 1.3 dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie **zapytania ofertowego** na podstawie wewnętrznych uregulowań organizacyjnych Zamawiającego w oparciu o art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp;
  - 1.4 odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy dotyczące dostępu do informacji publicznej, a także inne podmioty, z którymi Administrator zawarł stosowne umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, jeżeli dostęp do danych Wykonawcy jest niezbędny do prawidłowej realizacji powierzonych im zadań;
  - 1.5 dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia, a po tym czasie przez okres wymagany do archiwizacji tego typu dokumentów zgodnie z przepisami prawa, w tym prawa wewnętrznego obowiązującego u Zamawiającego;
  - 1.6 obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcy jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym



- z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 1.7 w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do zapisów art. 22 RODO;
- 1.8 Wykonawca posiada:
- 1.8.1 na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
- 1.8.2 na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (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);
- 1.8.3 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);
- 1.8.4 prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych jego dotyczących narusza przepisy RODO;
- 1.9 Wykonawcy nie przysługuje:
- 1.9.1 w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 1.9.2 prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 1.9.3 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.
2. Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wypełnienia obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe Wykonawca pozyskał i przekaze Zamawiającemu w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

## XI. Załączniki

- 1A. Specyfikacja część 1 Produkty białkowe / jaja
- 1B. Specyfikacja część 2 Produkty mleczne / nabiał
- 1C. Specyfikacja część 3 Produkty zbożowe / pieczywo
- 1D. Specyfikacja część 4 Wyroby mięsne / wędliny
- 1E. Specyfikacja część 5 Warzywa
- 1F. Specyfikacja część 6 Owoce świeże
- 1G. Specyfikacja część 7 Owoce mrożone
- 1H. Specyfikacja część 8 Pozostałe artykuły ogólnospożywcze
2. Wzór formularza ofertowego
- 2A-2H Formularze cen jednostkowych dla poszczególnych części
3. Projektowane zapisy umowy

p.o. Dyrektora  
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
DZIELNICY BIELANY, m. st. Warszawy  
Agnieszka Filipowicz

## PRODUKTY BIAŁKOWE / JAJA

| lp. | Asortyment                                      | j.m | Ilość |
|-----|---|-----|-------|
| 1   | Jaja kurze klasa A ( jaja świeże) w kategorii L | szt | 2 500 |

Częstotliwość dostaw raz na dwa tygodnie,  
do każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 - 9.00 w zależności od placówki



## PRODUKTY MLECZNE / NABIAŁ

| lp. | Asortyment   | Gramatura   | J.m  | Ilość |
|-----|--|-------------|------|-------|
| 1   | Jogurt naturalny 1-2% tłuszczu skład : mleko pasteryzowane i /lub mleko ,żywe kultury bakterii bez dodatku żelatyny ,cukru   | 0,100-0,180 | kg   | 250   |
| 2   | Masło extra min. 82 % tłuszczu -mini opakowania  | 0,01-0,02   | kg   | 440   |
| 3   | Mleko świeże 2% tłuszczu pasteryzowane   | 1           | litr | 500   |
| 4   | Serek twój smak light  | 0,110-0,18  | kg   | 35    |
| 5   | Ser Żółty typu szwajcarskiego pakowany próżniowo - krojony plastry, charakteryzuje się jednolitą masą pokrytą dziurkami kolorze bladożółtym. Typu gouda, ementaler | 0,15-1,00   | kg   | 100   |
| 6   | Ser mozzarella maxi walek w zalewie  | 0,20-1,00   | kg   | 15    |
| 7   | Ser wiejski granulowany light  | 0,20-0,25   | kg   | 60    |
| 8   | Ser twarogowy (kwasowy) półtłusty. Skład: mleko krowie, pasteryzowane, czyste/żywe kultury bakterii mlekowych. Bez soli, cukru, konserwantów                       | 0,25-1,00   | kg   | 400   |
| 9   | Śmietana 18% tłuszczu. skład: śmietanka lub śmietana lub śmietana pasteryzowana ,żywe kultury bakterii mlekowych-bez innych dodatków                               | 0,20-0,40   | kg   | 8     |
| 10  | Śmietana 30% tłuszczu skład: śmietanka lub śmietana lub śmietana pasteryzowana ,żywe kultury bakterii mlekowych-bez innych dodatków                                | 0,20-0,40   | kg   | 6     |

Częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu, do każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 - 9.00 w zależności od placówki

## PRODUKTY ZBOŻOWE / PIECZYWO

| lp. | Asortyment   | gramatura | j.m | ilość |
|-----|--|-----------|-----|-------|
| 1   | Chleb razowy żytni -krojony Skład: mąka żytnia min.60% w tym mąka żytnia razowa min 30%bez konserwantów, laktozy, sztucznych barwników, bez drożdzy typu staropolski | 0,40-0,50 | kg  | 200   |
| 2   | Chleb tradycyjny pszenno-żytni -krojony. Skład: mąka pszenna, mąka żytnia /zakwas żytni woda, sól, drożdże bez konserwantów, laktozy, sztucznych barwników,          | 0,40-0,50 | kg  | 1600  |

Częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu do każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 - 9.00 w zależności od placówki





| lp. | Asortyment  | Gramatura | J.m | Ilość |
|-----|---|-----------|-----|-------|
| 1   | Szynka z kurczaka -plastry ( krojona)( w składzie :bez glutenu, laktozy,bez konserwantów) | 0,10-1,00 | kg  | 60    |
| 2   | Szynka gotowana   | 0,10-1,00 | kg  | 30    |
| 3   | Parówki typu berlinki   |           | kg  | 25    |
| 4   | Kiełbasa krakowska  |           | kg  | 32    |
| 5   | Schab pieczony  |           | kg  | 25    |
| 6   | Polędwica z indyka  |           | kg  | 30    |
| 7   | Polędwica sopocka   |           | kg  | 35    |
| 8   | Kiełbasa szynkowa   |           | kg  | 30    |

Częstotliwość dostaw 2 razy w tygodniu  
do każdej placówki oddzielnie w godz.  
7.30 - 9.00 w zależności od placówki



## WARZYWA

## załącznik 1E

| lp. | Asortyment  | Gramatura | J.m | Ilość |
|-----|---|-----------|-----|-------|
| 1   | Cebula czerwona   |           | kg  | 5     |
| 2   | Dymka pęczek ok. 0,50 kg                                      |           | szt | 45    |
| 4   | Koperek-pęczek  | 0,15      | kg  | 22    |
| 5   | Marchew   |           | kg  | 10    |
| 7   | Mięta polska świeża -doniczka<br>wyprodukowana bez pestycydów |           | szt | 18    |
| 8   | Ogórek kiszony  | 0,40-3,00 | kg  | 45    |
| 9   | Ogórek świeży -„krótki” , „ długi”                            |           | kg  | 280   |
| 10  | Ogórek małosolny  | 0,40-1,00 | kg  | 70    |
| 11  | Papryka czerwona  |           | kg  | 230   |
| 12  | Papryka żółta   |           | kg  | 115   |
| 13  | Papryka zielona   |           | kg  | 80    |
| 14  | Pomidor   |           | kg  | 400   |
| 15  | Pomidor malinowy  |           | kg  | 35    |
| 16  | Pomidor koktajlowy  |           | kg  | 15    |
| 17  | Sałata lodowa   | 0,30-0,50 | szt | 15    |
| 18  | Sałata masłowa  | 0,15-0,30 | szt | 320   |
| 19  | Rzodkiewka  | 0,15-0,25 | szt | 350   |
| 20  | Szczypiorek-pęczek  | 0,15      | kg  | 34    |
| 21  | Natka pietruszki- pęczek                                      | 0,15      | kg  | 20    |

Częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu do każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 - 9.00 w zależności od placówki

## OWOCE ŚWIEŻE

| lp. | Asortyment  | J.m | Ilość |
|-----|---|-----|-------|
| 1   | Banan żółty bez przebarwień , bez obić,<br>bez zagnieceń, bez pęknięć | kg  | 90    |
| 2   | Brzoskwinia   | kg  | 30    |
| 3   | Cytryna   | kg  | 60    |
| 4   | Gruszka   | kg  | 95    |
| 5   | Jabłko  | kg  | 500   |
| 7   | Limonka   | kg  | 15    |
| 8   | Mandarynka  | kg  | 80    |
| 9   | Nektarynka  | kg  | 35    |
| 10  | Owoce sezonowe<br>:truskawka,malina,borówka, morela                   | kg  | 50    |
| 11  | Pomarańcza  | kg  | 25    |

Częstotliwość dostaw 2 razy w tygodniu  
do każdej placówki oddzielnie w godz.  
7.30 - 9.00 w zależności od placówki

## OWOCE MROŻONE

| lp. | Asortyment             | gramatura | J.m | Ilość |
|-----|------------------------|-----------|-----|-------|
| 1   | Czarna porzeczka       | 0,40-1,00 | kg  | 28    |
| 2   | Owoce mieszane         | 0,40-1,00 | kg  | 50    |
| 3   | Wiśnia bez pestek      | 0,40-1,00 | kg  | 45    |
| 4   | Truskawka bez szypulek | 0,40-1,00 | kg  | 35    |

Częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu do  
każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 -  
9.00 w zależności od placówki



## POZOSTAŁE ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE

| lp. | Asortyment   | gramatura  | j.m   | ilość |
|-----|--|--|-------|-------|
| 1   | Blaty biszkoptowe tortowe 3 warstwowy , Skład:, jaja, mąka pszenna,woda,syrop glukozowo-fruktozowy,substancje utrzymujące wilgoć, olej rzepakowy | 0,40-0,50  | szt   | 30    |
| 2   | Ciastka kruche -z marmoladą różne smaki  | 0,50-3,00  | kg    | 7     |
| 3   | Ciastka kruche maślane   | 0,50-3,00  | kg    | 5     |
| 4   | Ciastka kruche - różne   | 0,50-3,00  | kg    | 7     |
| 5   | Ciastka typu delicje   | 0,200-1,00   | kg    | 5     |
| 6   | Cukier biały   |  | kg    | 130   |
| 7   | czekolada lekko gorzka   | 100  | szt   | 300   |
| 8   | Cukier puder ( bez dodatków typu antyzbrylacze, opakowanie foliowe typu PE/PET   | 0,20-0,50  | kg    | 2     |
| 9   | Cukier waniliowy typu amylon lub równoważny w składzie cukier brązowy lub biały + wanilia min 1,5%   |  | kg    | 1     |
| 10  | Cukierki czekoladowe itp..   |  | kg    | 18    |
| 11  | Drożdże „świeże " op. 0,10 kg  |  | kg    | 1,5   |
| 12  | Dżem 100% owoców ,bez konserwantów,bez dodatku cukru słodzony sokiem jabłkowym różne smaki   | 0,015-0,03   | kg    | 24    |
| 13  | Galaretki -różne smaki   | 0,05-0,08  | kg    | 2     |
| 14  | Herbata czarna liściasta   | 0,10-1,00  | kg    | 2     |
| 15  | Herbata owocowa lub owocowo-ziołowa bez cukru różne smaki  | saszetka 1szt<br>max0,002kg,<br>opakowanie<br>zbiorcze 0,10 kg | op    | 20    |
| 16  | Herbata granulowana różne smaki  | 0,25-1,00  | op    | 80    |
| 17  | Herbata zielona  |  | op    | 10    |
| 18  | Kakao naturalne  | 0,10-1,00  | kg    | 1     |
| 19  | Kawa zbożowa rozpuszczalna bez cukru , skład: jęczmień,słód jęczmienny,cykoria,żyto , sładowe ilości mleka                                       | 0,20-0,40  | kg    | 3     |
| 20  | Kawa naturalna -rozpuszczalna  | 0,20-1,00  | szt   | 70    |
| 21  | Ketchup łagodny  | 0,25-0,60  | szt   | 15    |
| 22  | Krem do tortu -różne smaki   | 0,10-0,50  | szt   | 34    |
| 23  | Kwasek cytrynowy   | 0,01-0,10  | szt   | 10    |
| 24  | Majonez  | 0,40-1,00  | szt   | 28    |
| 25  | Mąka pszenna tortowa typ 450   | 1  | kg    | 35    |
| 26  | Melisa   | 0,25   | szt   | 6     |
| 27  | Makowiec   | 0,45-0,5   | szt   | 50    |
| 28  | Mięta  |  | op    | 6     |
| 29  | Miód naturalny   | 0,01-0,03  | kg    | 7     |
| 30  | Ogórek konserwowy  | 0,850-1,00   | stoik | 54    |
| 31  | Olej rzepakowy   | 1  | litr  | 8     |
| 32  | Papryka konserwowa   | 0,5-1,00   | szt   | 42    |
| 33  | Pieprz czarny mielony  | 0,02-0,10  | kg    | 1,5   |

|    |  |            |     |     |
|----|--|------------|-----|-----|
| 34 | Piernik  | 0,40-0,50  | szt | 45  |
| 35 | Placek drożdżowy   | 0,40-0,58  | szt | 40  |
| 36 | Proszek do pieczenia   | 0,015-0,03 | kg  | 0,5 |
| 37 | Przyprawy korzenne -cynamon,papryka słodka, czarnuszka,gałka muszkatałowa mielona, imbir,przyprawa do piernika, ziele angielskie mielona | 0,01-0,025 | kg  | 0,2 |
| 38 | Przyprawy ziołowe- bazylija,lubczyk,majeranek,oregano,tymianek,ziola prowansalskie,ziola tokszańskie                                     | 0,01-0,025 | kg  | 0,2 |
| 39 | Rumianek   |            | op  | 5   |
| 40 | Sos tatarski   | 0,20-0,30  | szt | 16  |
| 41 | Sól  | 1          | kg  | 10  |

Częstotliwość dostaw zgodnie z bieżącymi potrzebami do każdej placówki oddzielnie w godz. 7.30 - 9.00 w zależności od placówki

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_ r.

Ośrodek Pomocy Społecznej  
Dzielnicy Bielany m. st. Warszawy  
ul. Przybyszewskiego 80/82  
01-824 Warszawa

## FORMULARZ OFERTY

Imię i nazwisko osoby reprezentującej Wykonawcę

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy

|   |  |
|---|--|
| Pełna nazwa   |  |
| REGON, NIP  |  |
| Adres   |  |
| Telefon, mail   |  |
| Wykonawca [ .... ] jest czynnym [ .... ] jest zwolnionym [ .... ] nie jest płatnikiem podatku od towarów i usług. |  |

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące **dostawy produktów żywnościowych do bielańskich placówek**

1. oświadczam, że oferuję spełnienie przedmiotu zamówienia dla:

[ .... ] CZĘŚCI 1 PRODUKTY BIAŁKOWE / JAJA  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2A

[ .... ] CZĘŚCI 2 PRODUKTY MLECZNE / NABIAŁ  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2B

[ .... ] CZĘŚCI 3 PRODUKTY ZBOŻOWE / PIECZYWO  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2C

[ .... ] CZĘŚCI 4 WYROBY MIĘSNE / WĘDLINY  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2D

[ .... ] CZĘŚCI 5 WARZYWA  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2E

[ .... ] CZĘŚCI 6 OWOCE ŚWIEŻE  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2F

[ .... ] CZĘŚCI 7 OWOCE MROŻONE  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2G

[ .... ] CZĘŚCI 8 POZOSTAŁE ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE  
za cenę ofertową ..... brutto (słownie złotych .....)

Do oferty cenowej załączam wykaz cen jednostkowych na formularzu stanowiącym załącznik nr 2H

2. Oświadczam, że oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w Zapytaniu ofertowym, posiada odpowiednie parametry jakościowe oraz spełnia określone prawem wymogi.
3. W cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
4. Zapoznałem się z warunkami umowy i nie wnoszę w stosunku do nich żadnych uwag.
5. Oświadczam, że jestem związany ofertą na okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Oświadczam, że spełniam warunek doświadczenia określony przez Zamawiającego.
7. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835).
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

**Podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej**





## PRODUKTY BIAŁKOWE / JAJA

| lp.   | Asortyment   | j.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|-------|--|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1     | Jaja kurze klasa A<br>(jaja świeże)<br>1 w kategorii L | szt | 2 500 |                        |            |                         |                |       |
| RAZEM |  |     |       |                        |            |                         |                |       |



PRODUKTY MLECZNE / NABIAŁ

załącznik 2B

| lp.          | Asortyment   | Gramatura   | J.m  | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------------|--|-------------|------|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1            | Jogurt naturalny 1-2% tłuszczu skład : mleko pasteryzowanej /lub mleko ,żywe kultury bakterii bez dodatku żelatyny ,cukru  | 0,100-0,180 | kg   | 250   |                        |            |                         |                |       |
| 2            | Masło extra min. 82 % tłuszczu -mini opakowania  | 0,01-0,02   | kg   | 440   |                        |            |                         |                |       |
| 3            | Mleko świeże 2% tłuszczu pasteryzowane   | 1           | litr | 500   |                        |            |                         |                |       |
| 4            | Serek twój smak light<br>Ser Zofiy typu szwajcarskiego pakowany próżniowo -krojony plastry, charakteryzuje się jednolitą masą pokrytą dziurkami kolorze białozółtym. Typu gouda, ementaler | 0,110-0,18  | kg   | 35    |                        |            |                         |                |       |
| 5            | Ser mozzarella maxi wałek w zalewie  | 0,15-1,00   | kg   | 100   |                        |            |                         |                |       |
| 6            | Ser wiejski granulowany light  | 0,20-1,00   | kg   | 15    |                        |            |                         |                |       |
| 7            | Ser twarogowy (kwasowy) półtłusty. Skład: mleko krowie, pasteryzowane, czyste/żywe kultury bakterii mlekowych. Bez soli, cukru, konserwantów   | 0,20-0,25   | kg   | 60    |                        |            |                         |                |       |
| 8            | Śmietana 18% tłuszczu. skład: śmietanka lub śmietana lub śmietana pasteryzowana ,żywe kultury bakterii mlekowych-bez innych dodatków   | 0,25-1,00   | kg   | 400   |                        |            |                         |                |       |
| 9            | Śmietana 30% tłuszczu, skład: śmietanka lub śmietana lub śmietana pasteryzowana ,żywe kultury bakterii mlekowych-bez innych dodatków   | 0,20-0,40   | kg   | 8     |                        |            |                         |                |       |
| 10           |  | 0,20-0,40   | kg   | 6     |                        |            |                         |                |       |
| <b>RAZEM</b> |  |             |      |       |                        |            |                         |                |       |

PRODUKTY ZBOŻOWE / PIECZYWO

załącznik 2C

| lp.   | Asortyment   | Gramatura | j.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|-------|--|-----------|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1     | Chleb razowy żytni -krojony Skład: mąka żytnia min.60% w tym mąka żytnia razowa min 30%bez konserwantów, laktozy, sztucznych barwników, bez drożdży typu staropolski | 0,40-0,50 | kg  | 200   |                        |            |                         |                |       |
| 2     | Chleb tradycyjny pszenno-żytni -Krojony. Skład: mąka pszenna, mąka żytnia /zakwas żytni woda, sól, drożdże bez konserwantów, laktozy, sztucznych barwników           | 0,40-0,50 | kg  | 1600  |                        |            |                         |                |       |
| RAZEM |  |           |     |       |                        |            |                         |                |       |

WYROBY MIĘSNE / WĘDLINY

załącznik 2D

| lp.   | Asortyment  | Gramatura | J.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi                |
|-------|---|-----------|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|----------------------|
|       | Szynka z kurczaka -plastry (krojona)( w składzie :bez glutenu, laktozy, bez konserwantów) |           | kg  | 60    |                        |            |                         |                |                      |
| 1     |   |           | kg  | 30    |                        |            |                         |                | wędliny bez gramatur |
| 2     | Szynka gotowana   |           | kg  | 25    |                        |            |                         |                | bez gramatur         |
| 3     | Parówki typu berlinki   |           | kg  | 32    |                        |            |                         |                |                      |
| 4     | Kiełbasa krakowska  |           | kg  | 25    |                        |            |                         |                |                      |
| 5     | Schab pieczony  |           | kg  | 30    |                        |            |                         |                |                      |
| 6     | Polędwica z indyka  |           | kg  | 35    |                        |            |                         |                |                      |
| 7     | Polędwica sopočka   |           | kg  | 30    |                        |            |                         |                |                      |
| 8     | Kiełbasa szynkowa   |           | kg  | 30    |                        |            |                         |                |                      |
| RAZEM |   |           |     |       |                        |            |                         |                |                      |

## WARZYWA

załącznik 2E

| lp.   | Asortyment                                      | Gramatura | J.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi                   |
|-------|---|-----------|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------------------------|
| 1     | Cebula czerwona                                 |           | kg  | 5     |                        |            |                         |                |                         |
| 2     | Dymka pęczek ok. 0,50 kg                        |           | szt | 45    |                        |            |                         |                |                         |
| 4     | Koperek-pęczek                                  | 0,15      | kg  | 22    |                        |            |                         |                |                         |
| 5     | Marchew   |           | kg  | 10    |                        |            |                         |                |                         |
|       | Mięta polska świeża -doniczka wyprodukowana bez |           |     |       |                        |            |                         |                |                         |
| 7     | pestycydów                                      |           | szt | 18    |                        |            |                         |                |                         |
| 8     | Ogórek kiszony                                  | 0,40-3,00 | kg  | 45    |                        |            |                         |                | Opakowanie 0,40-1,00 kg |
| 9     | Ogórek świeży „krótki” „długi”                  |           | kg  | 280   |                        |            |                         |                |                         |
| 10    | Ogórek małosolny                                | 0,40-1,00 | kg  | 70    |                        |            |                         |                | Opakowanie 0,40-1,00kg  |
| 11    | Papryka czerwona                                |           | kg  | 230   |                        |            |                         |                |                         |
| 12    | Papryka żółta                                   |           | kg  | 115   |                        |            |                         |                |                         |
| 13    | Papryka zielona                                 |           | kg  | 80    |                        |            |                         |                |                         |
| 14    | Pomidor   |           | kg  | 400   |                        |            |                         |                |                         |
| 15    | Pomidor malinowy                                |           | kg  | 35    |                        |            |                         |                |                         |
| 16    | Pomidor koktajlowy                              |           | kg  | 15    |                        |            |                         |                |                         |
| 17    | Salata lodowa                                   | 0,30-0,50 | szt | 15    |                        |            |                         |                |                         |
| 18    | Salata masłowa                                  | 0,15-0,30 | szt | 320   |                        |            |                         |                |                         |
| 19    | Rzodkiewka                                      | 0,15-0,25 | szt | 350   |                        |            |                         |                |                         |
| 20    | Szczypiorek-pęczek                              | 0,15      | kg  | 34    |                        |            |                         |                |                         |
| 21    | Natka pietruszki- pęczek                        | 0,15      | kg  | 20    |                        |            |                         |                |                         |
| RAZEM |   |           |     |       |                        |            |                         |                |                         |

OWOCE ŚWIEŻE

załącznik 2F

| Ip.   | Asortyment   | J.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|-------|--|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1     | Banan żółty bez przebarwień , bez obić, bez zagnieceń, bez pęknięć | kg  | 90    |                        |            |                         |                |       |
| 2     | Brzoskwinia  | kg  | 30    |                        |            |                         |                |       |
| 3     | Cytryna  | kg  | 60    |                        |            |                         |                |       |
| 4     | Gruszka  | kg  | 95    |                        |            |                         |                |       |
| 5     | Jabłko   | kg  | 500   |                        |            |                         |                |       |
| 7     | Limonka  | kg  | 15    |                        |            |                         |                |       |
| 8     | Mandarynka   | kg  | 80    |                        |            |                         |                |       |
| 9     | Nektarynka   | kg  | 35    |                        |            |                         |                |       |
| 10    | Owoce sezonowe :truskawka,malina,borówka, morela                   | kg  | 50    |                        |            |                         |                |       |
| 11    | Pomarańcza   | kg  | 25    |                        |            |                         |                |       |
| RAZEM |  |     |       |                        |            |                         |                |       |

OWOCE MROŻONE

załącznik 2G

| lp.   | Asortyment             | Gramatura | J.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|-------|------------------------|-----------|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1     | Czarna porzeczka       | 0,40-1,00 | kg  | 28    |                        |            |                         |                |       |
| 2     | Owoce mieszane         | 0,40-1,00 | kg  | 50    |                        |            |                         |                |       |
| 3     | Wiśnia bez pestek      | 0,40-1,00 | kg  | 45    |                        |            |                         |                |       |
| 4     | Truskawka bez szypulek | 0,40-1,00 | kg  | 35    |                        |            |                         |                |       |
| RAZEM |                        |           |     |       |                        |            |                         |                |       |



## POZOSTAŁE ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE

| lp. | Asortyment   | Gramatura  | j.m | Ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|-----|--|------------|-----|-------|------------------------|------------|-------------------------|----------------|-------|
| 1   | Błaty biszkoptowe tortowe 3 warstwowy , Skład:; jaja, mąka pszenna,woda,syrop glukozowo-fruktozowy,substancje utrzymujące wilgoć, olej rzepakowy | 0,40-0,50  | szt | 30    |                        |            |                         |                |       |
| 2   | Ciastka kruche -z marmoladą różne smaki  | 0,50-3,00  | kg  | 7     |                        |            |                         |                |       |
| 3   | Ciastka kruche maślane   | 0,50-3,00  | kg  | 5     |                        |            |                         |                |       |
| 4   | Ciastka kruche - różne   | 0,50-3,00  | kg  | 7     |                        |            |                         |                |       |
| 5   | Ciastka typu delicje   | 0,200-1,00 | kg  | 5     |                        |            |                         |                |       |
| 6   | Cukier biały   |            | kg  | 130   |                        |            |                         |                |       |
| 7   | czekolada lekko gorzka   | 100        | szt | 300   |                        |            |                         |                |       |
| 8   | Cukier puder ( bez dodatków typu antyzbrylacze, opakowanie foliowe typu PE/PET   | 0,20-0,50  | kg  | 2     |                        |            |                         |                |       |
| 9   | Cukier waniliowy typu amylnon lub równowazny w składzie cukier brązowy lub biały + wanilia min 1,5%  |            | kg  | 1     |                        |            |                         |                |       |
| 10  | Cukierki czekoladowe itp..   |            | kg  | 18    |                        |            |                         |                |       |
| 11  | Drożdże „świeże " op. 0,10 kg  |            | kg  | 1,5   |                        |            |                         |                |       |
| 12  | Dżem 100% owoców ,bez konserwantów,bez dodatku cukru słodzony sokiem jabłkowym różne smaki   | 0,015-0,03 | kg  | 24    |                        |            |                         |                |       |
| 13  | Galaretki -różne smaki   | 0,05-0,08  | kg  | 2     |                        |            |                         |                |       |
| 14  | Herbata czarna liściasta   | 0,10-1,00  | kg  | 2     |                        |            |                         |                |       |



|    |   |   |       |     |  |  |  |  |  |
|----|---|---|-------|-----|--|--|--|--|--|
|    | Herbata owocowa lub owocowo-ziołowa bez cukru różne smaki   | saszетка 1szt max0,002kg, opakowanie zbiorcze 0,10 kg | op    |     |  |  |  |  |  |
| 15 |   |   |       | 20  |  |  |  |  |  |
| 16 | Herbata granulowana różne smaki   | 0,25-1,00   | op    | 80  |  |  |  |  |  |
| 17 | Herbata zielona   |   | op    | 10  |  |  |  |  |  |
| 18 | Kakao naturalne   | 0,10-1,00   | kg    | 1   |  |  |  |  |  |
|    | Kawa zbożowa rozpuszczalna bez cukru , skład: jęczmień,sód jęczmienny,cykorია,żyto , słodowe ilości                                     |   |       |     |  |  |  |  |  |
| 19 | mleka   | 0,20-0,40   | kg    | 3   |  |  |  |  |  |
| 20 | Kawa naturalna -rozpuszczalna   | 0,20-1,00   | szt   | 70  |  |  |  |  |  |
| 21 | Ketchup łagodny   | 0,25-0,60   | szt   | 15  |  |  |  |  |  |
| 22 | Krem do tortu -różne smaki  | 0,10-0,50   | szt   | 34  |  |  |  |  |  |
| 23 | Kwasek cytrynowy  | 0,01-0,10   | szt   | 10  |  |  |  |  |  |
| 24 | Majonez   | 0,40-1,00   | szt   | 28  |  |  |  |  |  |
| 25 | Mąka pszenna tortowa typ 450  | 1   | kg    | 35  |  |  |  |  |  |
| 26 | Melisa  | 0,25  | szt   | 6   |  |  |  |  |  |
| 27 | Makowiec  | 0,45-0,5  | szt   | 50  |  |  |  |  |  |
| 28 | Mięta   |   | op    | 6   |  |  |  |  |  |
| 29 | Miód naturalny  | 0,01-0,03   | kg    | 7   |  |  |  |  |  |
| 30 | Ogórek konserwowy   | 0,850-1,00  | słoik | 54  |  |  |  |  |  |
| 31 | Olej rzepakowy  | 1   | litr  | 8   |  |  |  |  |  |
| 32 | Papryka konserwowa  | 0,5-1,00  | szt   | 42  |  |  |  |  |  |
| 33 | Pieprz czarny mielony   | 0,02-0,10   | kg    | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 34 | Piernik   | 0,40-0,50   | szt   | 45  |  |  |  |  |  |
| 35 | Placek drożdżowy  | 0,40-0,58   | szt   | 40  |  |  |  |  |  |
| 36 | Proszek do pieczenia  | 0,015-0,03  | kg    | 0,5 |  |  |  |  |  |
|    | Przyprawy korzenne -cynamon,papryka słodka, czarnuszka,gałka muskatołowa mielona, imbir,przyprawa do piernika, ziele angielskie mielona |   |       |     |  |  |  |  |  |
| 37 |   | 0,01-0,025  | kg    | 0,2 |  |  |  |  |  |



|       |   |            |     |     |  |  |  |  |  |
|-------|---|------------|-----|-----|--|--|--|--|--|
|       | Przyprawy ziołowe-<br>bazylią, lubczyk, majeranek, oregano, tymia<br>nek, ziola prowansalskie, ziola toksańskie | 0,01-0,025 | kg  | 0,2 |  |  |  |  |  |
| 38    |   |            |     |     |  |  |  |  |  |
| 39    | Rumianek  |            | op  | 5   |  |  |  |  |  |
| 40    | Sos tatarski  | 0,20-0,30  | szt | 16  |  |  |  |  |  |
| 41    | Sól   | 1          | kg  | 10  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |   |            |     |     |  |  |  |  |  |

## Umowa nr OP / BI / ..... / 2023

zawarta w Warszawie w dniu ..... r. pomiędzy:

....., zwanym dalej **Zamawiającym**

a

....., zwanym dalej **Wykonawcą**

w wyniku udzielenia zamówienia, wyłączonego ze stosowania przepisów ustawy z dnia 11.09.2019r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1,

następującej treści:

### §1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywnie dostawy produktów (tutaj tytuł danej części) w asortymencie wskazanym w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, ofertą Wykonawcy i na podstawie zapotrzebowania Zamawiającego.
2. W związku z możliwością zmniejszenia ilości zamawianego towaru objętego umową, w zależności od zapotrzebowania Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości brutto umowy na etapie jej realizacji. Ilości określone w załączniku do niniejszej umowy są wartościami szacunkowymi, a ewentualne ich zmniejszenie nie będzie skutkowało odpowiedzialnością Zamawiającego.
3. Dostawy realizowane będą sukcesywnie według zapotrzebowania Zamawiającego na podstawie zamówień składanych przez upoważnione osoby telefonicznie lub za pośrednictwem maila do godziny 12:00 na jeden dzień roboczy przed dostawą. W zamówieniach Zamawiający określi dokładną ilość i rodzaj zamawianego asortymentu na poszczególne placówki oraz datę realizacji zamówienia.
4. Wykaz placówek, do których realizowane będą dostawy:
  - 4.1 Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 1 Al. Zjednoczenia 13 w Warszawie - przewidywane terminy dostaw poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 8.00 do 9.00
  - 4.2 Ośrodek Wsparcia dla Seniorów Nr 2 ul. Wrzeciono 5A w Warszawie - przewidywane terminy dostaw poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 8.00 do 9.00
  - 4.3 Bielańskie Centrum Wsparcia Seniora SENIOR + ul. W. Broniewskiego 56 w Warszawie - przewidywane terminy dostaw poniedziałki, środy i piątki w godzinach od 7.30 do 9.00.
5. W wyjątkowych sytuacjach strony dopuszczają możliwość zmiany godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
6. Każda dostawa musi zawierać wszystkie zamówione towary. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części. W przypadku braków w dostawie bądź konieczności wymiany produktów niespełniających wymagań jakościowych Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia lub wymiany w tym samym dniu do godz. 14:00.
7. Zamawiający przyjmuje dostawę na podstawie dokumentów WZ, które będą podstawą do wystawienia miesięcznych faktur zbiorczych (w połowie miesiąca i na koniec miesiąca). Nie dopuszcza się pozostawiania przedmiotu dostawy przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym do jego odbioru.

8. Produkty muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez Polskie Normy, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP. Na dostarczony towar Wykonawca winien posiadać wymagane atesty i certyfikaty; Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przedłożenia pisemnego potwierdzenia wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia. Wymagania jakościowe produktów: smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków i zapachów; przy produktach sypkich wymagana konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna. Cechy dyskwalifikujące towar to obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, przemrożenia, ślady obecności szkodników lub ich pozostałości oraz uszkodzenie opakowań. Dostarczone Zamawiającemu produkty winny posiadać ważny termin przydatności do spożycia.
9. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczonych produktów do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, określonych na czytelnych etykietach.
10. Produkty muszą być opakowane w oryginalne opakowania i oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.); etykieta musi zawierać co najmniej: nazwę, skład, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, nazwę i adres producenta.
11. Przedmiot zamówienia dostarczany będzie odpowiednim środkiem transportu, spełniającym warunki i wymagania obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie. Produkty powinny być należycie zabezpieczone w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumenty potwierdzające dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych winny być przedstawione Zamawiającemu do wglądu.
12. Dla wszystkich osób wykonujących czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia wymagane jest posiadanie orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o zdolności lub przeciwwskazaniach do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby (praca na stanowiskach związanych m. in. z wytwarzaniem, pakowaniem, dystrybucją lub przechowywaniem nieopakowanej żywności, myciem pojemników przeznaczonych na żywność). Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić do wglądu aktualne orzeczenia osób wykonujących czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia.
13. Nadzór nad realizacją umowy pełnią:
  - 13.1 ze strony Wykonawcy – .....
  - 13.2 ze strony Zamawiającego – .....

## §2

1. Dostawy towaru, na zasadach określonych w umowie, realizowane będą partiami stosownie do zgłoszonych potrzeb Zamawiającego, począwszy od: 01 kwietnia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.
2. Termin rozpoczęcia może ulec zmianie z przyczyn formalnoprawnych związanych z prowadzeniem niniejszego postępowania.
3. Zamówienie może być zakończone przed upływem wskazanego w pkt. 1 terminu w przypadku wyczerpania środków finansowych Zamawiającego.

## §3



1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto:..... (słownie: .....
2. Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia będzie faktura wystawiana przez Wykonawcę na podstawie dokumentów WZ w połowie każdego miesiąca i na koniec każdego miesiąca, obejmująca faktyczną ilość dostarczonych produktów w cenach jednostkowych wskazanych w ofercie.
3. Faktura winna zostać dostarczona drogą mailową na adres: sekretariat@opsbielany.waw.pl lub za potwierdzeniem dostarczenia na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy, ul. S. Przybyszewskiego 80/82, 01-824 Warszawa. W treści faktury Wykonawca winien wskazać numer wykonywanej umowy.
4. Odbiorcą faktury i płatnikiem zobowiązań z tytułu wykonania przedmiotu umowy jest Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy, ul. S. Przybyszewskiego 80/82, 01-824 Warszawa.
5. Nabywcą jest Miasto Stołeczne Warszawa z siedzibą: 00-950 Warszawa, Pl. Bankowy 3/5, NIP: 525-22-48-481.
6. Należność za przedmiot umowy zostanie uregulowana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za datę zapłaty uznaje się dzień wystawienia polecenia przelewu przez Zamawiającego.
8. Wykonawca oświadcza, że jest / nie jest płatnikiem podatku VAT.
9. Wykonawca oświadcza, że rachunek rozliczeniowy wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w jego imieniu w związku z realizacją przedmiotowej umowy, jest rachunkiem, dla którego prowadzony jest rachunek VAT.
10. Zamawiający oświadcza, iż płatności z tytułu faktur będą realizowane z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, tzw. split payment. Za zapłatę w tym systemie uznaje się za dokonanie płatności w terminie wskazanym w ust. 6 Umowy.

#### §4

1. W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę obowiązków określonych umową, odmowy dostarczenia towaru lub nieterminowego dostarczenia towaru, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu u innego dostawcy takiego towaru, którego z powyższych powodów nie dostarczył Wykonawca.
2. W przypadku określonym w ust. 1 Zamawiającemu przysługuje od Wykonawcy zwrot poniesionych w związku z tym kosztów tj.:
  - 2.1 różnicy między ceną zapłaconą przez Zamawiającego innemu dostawcy, a ceną, w jakiej miał dostarczyć dany towar Wykonawca – w przypadku, gdyby cena innego dostawcy była wyższa od ceny określonej w ofercie,
  - 2.2 kosztów transportu towaru od innego dostawcy do Zamawiającego, jego wyładunku oraz przetransportowania do siedziby Zamawiającego.
3. Na powyższą okoliczność Zamawiający sporządzi protokół reklamacji, który zostanie niezwłocznie przekazany Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu kosztów określonych w ust. 2 w terminie 21 dni od daty doręczenia Wykonawcy protokołu reklamacji.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z przysługującego mu wynagrodzenia kosztów określonych w ust. 2.



## §5


1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - 1.1 za każdy dzień opóźnienia w realizacji dostawy lub wymianie reklamowanego towaru - w wysokości 100,00 zł (słownie złotych: sto 00/100),
  - 1.2 za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub nieuzasadnione odstąpienie od umowy przez Wykonawcę – w wysokości 50 % wynagrodzenia Wykonawcy wskazanego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na piśmie o fakcie pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w związku z powstaniem obowiązku zapłaty kwoty kar umownych. W przypadku nie potrącenia przez Zamawiającego kar umownych z wynagrodzenia Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania mającego formę noty księgowej.
3. Wykonawca może żądać od Zamawiającego odsetek ustawowych za opóźnienie w zapłacie faktury.
4. Przewidziane w niniejszym paragrafie kary umowne nie wyłączają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym.

## §6

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy:
  - 1.1 w terminie 1 tygodnia od wystąpienia trzykrotnego (bez znaczenia w jakim okresie czasu): niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę lub dostarczenia towaru z brakami ilościowymi,
  - 1.2 w terminie 1 tygodnia od dwukrotnego (bez znaczenia w jakim okresie czasu) dostarczenia towaru niezgodnego z wymogami i niedokonania jego wymiany na wymaganych warunkach,
  - 1.3 gdy Wykonawca, pomimo uprzednich pisemnych zastrzeżeń Zamawiającego, nie wykonuje przedmiotu umowy zgodnie z warunkami niniejszej umowy,
  - 1.4 gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
  - 1.5 w przypadku rażącego (istotnego) naruszenia warunków dostarczania towaru, szczególności: dostarczania towaru wybrakowanego, przeterminowanego, zanieczyszczonego, złej jakości itp.
2. 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. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy bez żądania odszkodowania.

## §7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w zakresie:
  - 2.1 zmiany terminu realizacji w przypadku zmian przepisów powodujących konieczność innych rozwiązań niż zakładano w opisie przedmiotu zamówienia,
  - 2.2 zmian osób odpowiedzialnych za prawidłowe świadczenie usług ze strony Zamawiającego jak również Wykonawcy,
  - 2.3 wycofania produktu przez producenta i propozycji zamiennika o takiej samej lub wyższej jakości za zgodą Zamawiającego,
  - 2.4 zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy (np. terminu płatności faktur, zmiana okresu rozliczeniowego),



2.5 w przypadku zmiany stawki podatku VAT na wyroby będące przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto. Cena netto pozostanie bez zmian. Zmiany w umowie w tym przypadku nastąpią automatycznie i nie wymagają formy aneksu.

#### § 8

Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dane go identyfikujące (w przypadku osoby fizycznej ograniczone do imienia, nazwiska ewentualnie imienia, nazwiska i firmy – jeżeli umowę zawiera w ramach prowadzenia działalności gospodarczej), przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U. z 2022 poz. 902).

#### § 9

1. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Strony będą dążyły do polubownego rozwiązywania ewentualnych sporów powstałych pomiędzy nimi na tle niniejszej umowy. W przypadku jednak braku możliwości osiągnięcia porozumienia, spory te poddane zostaną rozstrzygnięciu przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Zamawiający

Wykonawca

