

## **Zapytanie ofertowe**

Żłobek „HOCKI KLOCKI” zaprasza do złożenia oferty na zadanie pod nazwą:

### **ZAKUP I DOSTAWA OWOCÓW I WARZYW**

Do zapytania nie mają zastosowania przepisy i procedury określone ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy niniejsze zamówienie podlega wyłączeniu od stosowania ustawy Pzp.

### **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

#### **I). Przedmiot zamówienia:**

- Zakup i sukcesywna dostawa owoców i warzyw dla Żłobka „HOCKI KLOCKI” w okresie **od 1 maja 2023 r. do 31 sierpnia 2023 r.**, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- Wskazane w załącznikach do formularza ofertowego ilości oraz asortyment poszczególnych artykułów są szacunkowe i mogą ulec zmianie w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiającego.
- Przedmiot zamówienia dostarczony przez Wykonawcę musi być pierwszego gatunku, pozbawiony wad, posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane przepisami i normami. Wykonawca zagwarantuje Zamawiającemu, że przedmiot zamówienia będzie wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe takie jak : gorzki, kwaśny, zbyt słony smak, stęchły, wydzielający nieprzyjemną woń, zniszczony mechanicznie, z objawami pleśni, psucia, zwilgocenia i ususзки.
- Przedmiot zamówienia oraz sposób jego przewozu i przechowywanie musi być zgodne z obowiązującymi przepisami :
  - a) ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. nr. 0, poz. 2132) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy – zwaną dalej ustawą o bezpieczeństwie żywności,
  - b) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1688),
  - c) ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2020r. poz.1753) – zwane dalej ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego,

- d) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10.03.1999r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. z 1999r. nr 25, poz. 226),
  - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 stycznia 2015r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),
  - f) rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 29 kwietnia 2004 r.- (Dz. U. L. 139 z 30.04.2004) zwane dalej rozp. 853/2004.
- Zamawiający informuje, iż ilekroć w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i jego załącznikach, przedmiot zamówienia jest opisany:
- a) ze wskazaniem znaków towarowych, nazw własnych, patentów lub pochodzenia źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę co prowadziłoby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”
  - b) poprzez odniesienie się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy, to przyjmuje się, że dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym, a wskazane powyżej odniesienia należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.

Oznacza to, że dopuszcza się zaferowanie wyrobów nie gorszych niż opisywanych, tj. spełniających wymagania techniczne, funkcjonalne i jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

- Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia zamieszczono w **załączniku nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

### **Tryb udzielenia zamówienia:**

zamówienie w trybie zapytania ofertowego

### **Rodzaj i przedmiot zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV:**

Kod CPV: 15300000-1 – owoce, warzywa i produkty podobne

03212100-1 - ziemniaki

## **II). Nazwa i adres Zamawiającego:**

Żłobek „HOCKI KLOCKI”

ul. Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki

NIP: 7773291807, REGON: 367991360

e-mail: [ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl)

[dietetyk@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:dietetyk@zlobekkamionki.kornik.pl)

## **III). Termin realizacji:**

- Wymagany termin dostawy przedmiotu zamówienia **od 01.05.2023 r. do 31.08.2023 r.**
- Termin dostawy jest bezwzględny i niepodległa zmianie

## **IV). Warunki udziału w postępowaniu:**

- Przedkładając swoją ofertę Wykonawca akceptuje w całości i bez zastrzeżeń warunki opisane w zapytaniu
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i przedłożeniem swojej oferty
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert częściowych i wariantowych
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości zatrudnienia podwykonawców
- W sprawach nieuregulowanych w treści zapytania zastosowanie mają przepisy wyłącznie Kodeksu Cywilnego
- Udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone we wzorze oferty, stanowiącej **załącznik nr 2** do Zapytania, w tym m.in.:
  - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
  - b) posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia
  - c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
  - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

## **V). Dane dotyczące złożenia oferty:**

- Oferta powinna zawierać całość przedmiotu zamówienia, tzn. zakup i dostawę owoców i warzyw
- Oferta musi być napisana w języku polskim, oraz **podpisana przez osobę upoważnioną** do reprezentowania Wykonawcy. **Każda zapisana strona oferty powinna być parafowana przez osobę umocowaną** do reprezentowania Wykonawcy.
- Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.

➤ **Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:**

1. wzór oferty wg załączonego wzoru – załącznik nr 2 do Zapytania
2. zaparafowany szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 do Zapytania
3. zaparafowany wzór Umowy – załącznik nr 3 do Zapytania

➤ Ofertę należy złożyć:

- za pośrednictwem platformy zakupowej **Open Nexus**, znajdującej się pod adresem <http://platformazakupowa.pl>

**w terminie nie później niż do dnia 24.04.2023 r. do godziny 14:00**

**VI). Opis sposobu obliczenia ceny i kryterium oceny ofert:**

- Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie w oparciu o kryterium ceny. Zamawiający wybierze ofertę zawierającą najniższą cenę. Cena ofertowa winna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, łącznie z kosztami transportu. **Za cenę oferty uważać się będzie cenę brutto** (łącznie z należnym podatkiem VAT)
- Wynagrodzenie Wykonawcy nie może ulec zmianie w trakcie realizacji i po zakończeniu Umowy
- Wynagrodzenie winno być wyrażone w złotych polskich
- Ustalone wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia nie podlega dalszym negocjacom
- Rozliczenie przedmiotu Umowy nastąpi w terminie do 14 dni na podstawie wystawionej faktury VAT
- Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia

**VII). Udzielanie wyjaśnień:**

- Wszelka korespondencja dotycząca prowadzonego postępowania odbywać się będzie drogą elektroniczną poprzez platformę zakupową.
- Wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia będą niezwłocznie, jednak nie później, niż na 2 dni przed upływem terminu składania.
- Wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego Wykonawcy przesyłają przez platformę zakupową poprzez przycisk „**Wyślij wiadomość**”.
- Zamawiający odpowiadając na zapytania przesyła jednocześnie treść wyjaśnienia wszystkim Wykonawcom, którym dostarczono niniejszą Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia (bez ujawnienia źródła zapytania)
- Zamawiający przedłuży, w razie zaistnienia takiej konieczności, termin składania ofert określony w pkt. V, w celu umożliwienia Wykonawcom uwzględnienia w przygotowywanych ofertach otrzymanych wyjaśnień lub zmian. W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi

### **VIII). Udostępnianie ofert lub wgląd do ofert:**

- Udostępnianie ofert lub wgląd do ofert złożonych w toku postępowania :
  - a) Następuje na wniosek, w trybie dostępu do informacji publicznej, zgodnie z art. 13 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U.2022 r. nr. 0 poz. 902 ze zm.),
  - b) Wniosek o udostępnienie informacji publicznej należy przesłać na adres poczty elektronicznej : [ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl)

### **IX). Informacje dodatkowe:**

- W przypadku wybrania oferty Wykonawca zostanie poinformowany odrębną wiadomością za pośrednictwem platformy zakupowej
- Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia Umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie jego przeprowadzania bez podania przyczyny

### **X). Dane osobowe osób reprezentujących Zamawiającego, uprawnionych do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami:**

- p. Agnieszka Chmielewska – Główny Księgowy,  
tel. 790 775 034, adres e-mail: [ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl)

### **XI). Załączniki:**

1. Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik nr 2 – Wzór oferty
3. Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Kamionki, dnia 04.04.2023 r.

GLÓWNY KSIĘGOWY  
*Agnieszka Chmielewska*  
mgr Agnieszka Chmielewska

Dyrektor Złobka  
*Małgorzata Wałkowiak*  
mgr Małgorzata Wałkowiak

DIETETYK  
*Adrianna Chmielewska*  
mgr Adrianna Chmielewska

Representations

of the

of

of

**Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **owoców i warzyw** do kuchni żłobkowej na potrzeby wyżywienia Dzieci w Żłobku „HOCKI KLOCKI”.

**Kod CPV: 15300000-1 – owoce, warzywa i produkty podobne**  
**03212100-1 - ziemniaki**

**I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych określonych, co do rodzaju i ilości w interaktywnym formularzu ofertowym, stanowiącym **załącznik nr 2** do Zapytania. (Szczegółowy opis znajduje się również poniżej). Wskazane w tym formularzu ilości należy traktować jako szacunkowe.
2. Zamawiający w trakcie realizacji umowy może dokonywać przesunięć ilościowych asortymentu według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu pod warunkiem nieprzekroczenia kwoty umowy.
3. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych powszechnie dostępnych o ustalonych standardach jakościowych. Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm.) tzn. muszą zawierać:
  - a) nazwę środka spożywczego
  - b) dotyczące składników występujących w środku spożywczym
  - c) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
  - d) dane identyfikujące:
    - producenta środka spożywczego
    - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
  - e) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu

- f) warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- g) oznaczenie partii produkcji
- h) klasę jakości handlowej

4. Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

- a) Wskazane w formularzu nazwy towarów są standardem oczekiwanym przez Zamawiającego;
- b) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania lub produkty równoważne;
- c) Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu zamówienia;
- d) Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego;

W przypadku zaoferowania produktów równoważnych, należy mieć na uwadze, iż Zamawiający uzna takie produkty za równoważne, jeśli ich jakość, skład, aromat będą co najmniej na takim samym poziomie co produkty wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazania przez Zamawiającego pojemności gramaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po pomnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w uwagach do **załącznika nr 2 „Wzór oferty”**).



**Spis produktów spożywczych 01.05.2023 r. – 31.08.2023 r.**

| Lp. | Nazwa towaru        | J.m    | Ilość |
|-----|---------------------|--------|-------|
| 1.  | Arbuz               | kg.    | 30    |
| 2.  | Banan               | kg.    | 36,4  |
| 3.  | Brzoskwinia         | kg.    | 24    |
| 4.  | Cytryna             | kg.    | 7     |
| 5.  | Gruszka             | kg.    | 18    |
| 6.  | Jabłko              | kg.    | 45    |
| 7.  | Nektarynka          | kg     | 16    |
| 8.  | Śliwki              | kg.    | 6     |
| 9.  | Truskawki           | kg.    | 30    |
| 10. | Botwinka            | pęczek | 10    |
| 11. | Buraki              | kg.    | 5     |
| 12. | Cebula żółta        | kg.    | 8     |
| 13. | Czosnek             | główka | 7     |
| 14. | Cukinia             | kg.    | 7     |
| 15. | Kalarepa            | szt.   | 23    |
| 16. | Kapusta biała       | kg.    | 13    |
| 17. | Kapusta pekińska    | szt.   | 4     |
| 18. | Kapusta czerwona    | kg.    | 6     |
| 19. | Kalafior            | kg.    | 2,5   |
| 20. | Koperek             | pęczek | 34    |
| 21. | Marchew             | kg.    | 88    |
| 22. | Natka pietruszki    | pęczek | 42    |
| 23. | Ogórek świeży       | kg.    | 18    |
| 24. | Papryka             | kg.    | 25    |
| 25. | Pieczarki           | kg.    | 13    |
| 26. | Pietruszka korzeń   | kg.    | 50    |
| 27. | Pomidor             | kg.    | 14    |
| 28. | Pomidory koktajlowe | kg.    | 4     |
| 29. | Por świeży          | szt.   | 67    |
| 30. | Rukola/Roszponka    | op.    | 13    |

|     |                       |        |     |
|-----|-----------------------|--------|-----|
| 31. | Rzodkiewka            | pęczek | 141 |
| 32. | Salata masłowa/lodowa | szt.   | 27  |
| 33. | Seler                 | kg.    | 63  |
| 34. | Szczypiorek           | pęczek | 10  |
| 35. | Ziemniaki młode       | kg.    | 87  |
| 36. | Ziemniaki stare       | kg.    | 87  |

## II. Szczegółowy opis:

| L.p. | Nazwa produktu | Wymagania  |
|------|----------------|--|
| 1.   | Arbuz          | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość bananów powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |
| 2.   | Banan          | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość bananów powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,   |

|    |             |  |
|----|-------------|--|
|    |             | powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.  |
| 3. | Brzoskwinia | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość melonów powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulację, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.   |
| 4. | Cytryna     | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość brzoskwiń powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulację, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |
| 5. | Gruszka     | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia  |

|    |            |   |
|----|------------|---|
|    |            | powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość cytryn powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.   |
| 6. | Jabłko     | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość jabłek powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |
| 7. | Nektarynka | Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość jabłek powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |

|     |           |  |
|-----|-----------|--|
| 8.  | Śliwki    | <p>Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość nektarynek powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 9.  | Truskawki | <p>Owoce w klasie I; zdrowe; czyste; bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; wolne od szkodników oraz wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość nektarynek powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 10. | Botwinka  | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość cebuli powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń,</p>  |

|     |              |  |
|-----|--------------|--|
|     |              | pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.  |
| 11. | Buraki       | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość cebuli powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |
| 12. | Cebula żółta | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość cebuli powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |
| 13. | Czosnek      | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość cebuli powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |

|     |               |  |
|-----|---------------|--|
| 14. | Cukinia       | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość czosnku powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na główki wg potrzeb Zamawiającego.</p>      |
| 15. | Kalarepa      | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość kalafiora powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 16. | Kapusta biała | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość kalafiora powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |

|     |                  |  |
|-----|------------------|--|
| 17. | Kapusta pekińska | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość kalafiora powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 18. | Kapusta czerwona | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość kalafiora powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 19. | Kalafior         | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość kalafiora powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |



|     |                  |   |
|-----|------------------|---|
| 20. | Koperek          | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość koperku powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na pęczki wg potrzeb Zamawiającego.</p>         |
| 21. | Marchew          | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość marchwi powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p>       |
| 22. | Natka pietruszki | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość natki pietruszki powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych Pakowane na pęczki wg potrzeb Zamawiającego.</p> |

|     |               |  |
|-----|---------------|--|
| 23. | Ogórek świeży | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość ogórków powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 24. | Papryka       | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość papryki powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 25. | Pieczarki     | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość papryki powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.</p> |

|     |                     |  |
|-----|---------------------|--|
| 26. | Pietruszka korzeń   | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość korzenia pietruszki powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.    |
| 27. | Pomidor             | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość pomidorów powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.              |
| 28. | Pomidory koktajlowe | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość pomidorów koktajlowych powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego. |

|     |                  |  |
|-----|------------------|--|
| 29. | Por świeży       | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość porów powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na sztuki wg potrzeb Zamawiającego.</p>      |
| 30. | Rukola/Roszponka | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość rukoli/roszponki powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane w opakowania po 400g.</p>         |
| 31. | Rzodkiewka       | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość rzodkiewek powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na pęczki wg potrzeb Zamawiającego.</p> |

|     |                       |   |
|-----|-----------------------|---|
| 32. | Sałata masłowa/lodowa | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość sałaty powinny być takie, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na sztuki wg potrzeb Zamawiającego.         |
| 33. | Seler                 | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość sałaty lodowej powinny być takie, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na sztuki wg potrzeb Zamawiającego. |
| 34. | Szczypiorek           | Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość selera powinny być takie, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na kilogramy wg potrzeb Zamawiającego.      |

|     |                 |   |
|-----|-----------------|---|
| 35. | Ziemniaki młode | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość szczypiorku powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na pęczki wg potrzeb Zamawiającego.</p> |
| 36. | Ziemniaki stare | <p>Warzywa w klasie I; świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, dostatecznie dojrzałe; barwa i smak powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość szczypiorku powinien być taki, aby mogły: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pakowane na pęczki wg potrzeb Zamawiającego.</p> |

  
 Dyrektor Żłobka  
 mgr Małgorzata Walkowiak

DIETETYK  
  
 mgr Adrianna Chmielewska

**Żłobek "Hocki Klocki"**  
ul. Porannej Rosy 2  
62-023 Kamionki  
NIP: 777-329-18-13 REGON: 367970056

**Znak: 3 / 2023 / ŻK / OWOCE, WARZYWA**

**Załącznik nr 2 Wzór oferty**

## **FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY**

**Dotyczy zapytania ofertowego na zakup i dostawę owoców i warzyw do Żłobka "HOCKI KLOCKI"**

Nazwa: .....

Siedziba .....

e-mail .....

Numer REGON .....

Numer NIP .....

### **1. Zobowiązania Wykonawcy**

Odpowiadając na zapytanie: zakup i dostawa owoców i warzyw

Ja/My niżej podpisany/i

.....  
działając w imieniu i na rzecz

.....

składamy niniejszą ofertę:

**Zakup owoców i warzyw na okres 01.05.2023 r. - 31.08.2023 r.**

| Lp. | Nazwa towaru     | J.m    | Cena jedn. | Ilość | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|------------------|--------|------------|-------|---------------|------------|-------------|----------------|
| 1.  | Arbuz            | kg.    | 0          | 30    | 0             |            | 0           | 0              |
| 2.  | Banan            | kg.    | 0          | 36,4  | 0             |            | 0           | 0              |
| 3.  | Brzoskwinia      | kg.    | 0          | 24    | 0             |            | 0           | 0              |
| 4.  | Cytryna          | kg.    | 0          | 7     | 0             |            | 0           | 0              |
| 5.  | Gruszka          | kg.    | 0          | 18    | 0             |            | 0           | 0              |
| 6.  | Jabłko           | kg.    | 0          | 45    | 0             |            | 0           | 0              |
| 7.  | Jabłko           | kg.    | 0          | 16    | 0             |            | 0           | 0              |
| 8.  | Nektarynka       | kg.    | 0          | 6     | 0             |            | 0           | 0              |
| 9.  | Śliwki           | kg.    | 0          | 30    | 0             |            | 0           | 0              |
| 10. | Truskawki        | peczęk | 0          | 10    | 0             |            | 0           | 0              |
| 11. | Botwinka         | kg.    | 0          | 5     | 0             |            | 0           | 0              |
| 12. | Buraki           | kg.    | 0          | 8     | 0             |            | 0           | 0              |
| 13. | Cebula żółta     | główka | 0          | 7     | 0             |            | 0           | 0              |
| 14. | Czosnek          | kg.    | 0          | 7     | 0             |            | 0           | 0              |
| 15. | Cukinia          | szt.   | 0          | 23    | 0             |            | 0           | 0              |
| 16. | Kalarepa         | kg.    | 0          | 13    | 0             |            | 0           | 0              |
| 17. | Kapusta biała    | szt.   | 0          | 4     | 0             |            | 0           | 0              |
| 18. | Kapusta pekińska | kg.    | 0          | 6     | 0             |            | 0           | 0              |
| 19. | Kapusta czerwona | kg.    | 0          | 2,5   | 0             |            | 0           | 0              |
| 20. | Kalafior         | kg.    | 0          | 34    | 0             |            | 0           | 0              |
|     | Koperek          | peczęk | 0          |       |               |            |             |                |



|                                  |                       |        |   |      |   |   |   |  |
|----------------------------------|-----------------------|--------|---|------|---|---|---|--|
| 21.                              | Marchew               | kg.    | 0 | 88   | 0 | 0 | 0 |  |
| 22.                              | Natka pietruszki      | peczek | 0 | 42   | 0 | 0 | 0 |  |
| 23.                              | Ogórek świeży         | kg.    | 0 | 18   | 0 | 0 | 0 |  |
| 24.                              | Papryka               | kg.    | 0 | 25   | 0 | 0 | 0 |  |
| 25.                              | Pieczarki             | kg.    | 0 | 13   | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.                              | Pietruszka korzeń     | kg.    | 0 | 50   | 0 | 0 | 0 |  |
| 27.                              | Pomidor               | kg.    | 0 | 14   | 0 | 0 | 0 |  |
| 28.                              | Pomidory koktajlowe   | kg.    | 0 | 4    | 0 | 0 | 0 |  |
| 29.                              | Por świeży            | szt.   | 0 | 67   | 0 | 0 | 0 |  |
| 30.                              | Rukola/Roszonka       | op.    | 0 | 13   | 0 | 0 | 0 |  |
| 31.                              | Rzodkiewka            | peczek | 0 | 141  | 0 | 0 | 0 |  |
| 32.                              | Salata maslowa/lodowa | szt.   | 0 | 27   | 0 | 0 | 0 |  |
| 33.                              | Seler                 | kg.    | 0 | 63   | 0 | 0 | 0 |  |
| 34.                              | Szczypiorek           | peczek | 0 | 10   | 0 | 0 | 0 |  |
| 35.                              | Ziemniaki młode       | kg.    | 0 | 87   | 0 | 0 | 0 |  |
| 36.                              | Ziemniaki stare       | kg.    | 0 | 87   | 0 | 0 | 0 |  |
| <b>RAZEM WARTOŚĆ NETTO UMOWY</b> |                       |        |   |      |   |   |   |  |
|                                  |                       |        |   | - zł |   |   |   |  |
|                                  |                       |        |   | - zł |   |   |   |  |

**2. Niniejszym oświadczamy, że:**

- złożona przez nas oferta spełnia wszystkie wymogi dotyczące przedmiotu zapytania,
- realizujemy przedmiot zamówienia we wskazanym terminie, tj. **od 01.05.2023 r. do 31.08.2023 r.**
- zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i akceptujemy jej treść oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
- przedmiot oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia,

posiadamy wiedzę i umiejętności niezbędne do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia, posiadamy wiedzę i doświadczenie dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

nie jesteśmy powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, tzn. nie jesteśmy z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą,

- akceptujemy wzór Umowy i w razie wybrania naszej oferty, zobowiązujemy się do podpisania Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
- nazwiska i stanowiska osób, z którymi można kontaktować się w celu uzyskania dalszych informacji: – p. [.....], tel. [.....], adres e-mail [.....].

### **3. Wraz z ofertą składamy następujące dokumenty:**

- a) zaparafowany załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
- b) zaparafowany załącznik nr 3 - Wzór Umowy

.....  
(miejscowości i data)

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Dyrektor Złobka  
*Malgorzata Witkowiak*  
mgr Małgorzata Witkowiak

DIETETYK  
*Anna Chmielewska*  
mgr Anna Chmielewska

**UMOWA NR .../2023  
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

zawarta w dniu ..... w Kamionkach pomiędzy:

**Żłobkiem "HOCKI KLOCKI"** z siedzibą przy ulicy Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki reprezentowanym przez **Małgorzatę Walkowiak – Dyrektora Żłobka „HOCKI KLOCKI”,** zwanym dalej **Zamawiającym**

**a**

.....  
.....  
reprezentowanym przez.....

zwanym dalej **Wykonawcą.**

**W wyniku przeprowadzenia postępowania** (dla którego nie mają zastosowania przepisy i procedury określone ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy niniejsze zamówienie podlega wyłączeniu od stosowania ustawy Pzp.) **w trybie przetargu ograniczonego, zawarto Umowę o następującej treści:**

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest dostawa sukcesywna, w miarę potrzeb artykułów spożywczych (zwanym dalej „Towarami”), na warunkach i zasadach określonych w opisie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą integralną część do niniejszej umowy – **załącznik nr 1 do Umowy.**
2. Towary muszą spełniać wymagania zwarte w aktualnie obowiązujących aktach prawnych dotyczących żywności.

## § 2

### Zmiany ilościowe Towarów

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączniku nr 1 do Umowy w zależności od rzeczywistych potrzeb wynikających z działalności Zmawiającego w okresie realizacji Umowy.
2. Zmiany mogą być dokonywane w granicach wartości Umowy.
3. Wykonawca zrzeka się dochodzenia roszczeń z tytułu nie wykonania Umowy w całości.

## § 3

### Ceny Towarów

1. Wartość niniejszej Umowy, zgodnie ze złożoną ofertą, wynosi ..... złotych brutto, (słownie: .....).
2. Szczegółowe ceny jednostkowe określa wypełniony formularz cenowy, stanowiący **załącznik nr 2 do niniejszej Umowy**.
3. Ceny Towarów wyszczególnione w załączniku nr 2 nie ulegną zmianie przez cały okres trwania niniejszej Umowy.
4. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za dostarczone Towary w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury VAT lub rachunku przez Wystawcę. Zapłata nastąpi przelewem środków pieniężnych na wskazany przez Wystawcę rachunek bankowy.
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Faktury VAT lub rachunki zgodnie z poszczególnymi zamówieniami będą wystawiane na:

**NABYWCA:**  
**MIASTO I GMINA KÓRNIK**  
**PLAC NIEPODLEGŁOŚCI 1**  
**62 – 035 KÓRNIK**  
**NIP: 777 27 17 606**

**ODBIORCA:**  
**ŻŁOBEK „HOCKI KLOCKI”**  
**UL. PORANNEJ ROSY 2**  
**62 – 023 KAMIONKI**

7. Faktura VAT dostarczona będzie do siedziby Żłobka „HOCKI KLOCKI” bądź przesyłana pocztą tradycyjną lub drogą elektroniczną na adres e-mail: [ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl)

8. Żłobek „HOCKI KLOCKI” informuje, iż w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 9 sierpnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2019 r., poz. 1751 ze zm.), od dnia 1 listopada 2019 r. będzie dokonywać płatności **od 15.000,00 zł brutto należnego wynagrodzenia Wykonawcy z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. "split payment"**.

#### § 4

##### Zgłoszenie zapotrzebowania przez Zamawiającego

1. Zamawiający będzie zamawiał Towary przez osoby upoważnione, telefonicznie lub pocztą elektroniczną na adresy wskazane w § 11 pkt. 3, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 14:00, w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego.

#### § 5

##### Odbiór Towarów

1. Dostawy Towarów odbywać się będą w dniach od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt i dni wolnych od pracy Żłobka „HOCKI KLOCKI”, w godzinach od 6:00 do 14:00.

2. Towary zostaną dostarczane przez Wykonawcę na adres:

**Żłobka „HOCKI KLOCKI”, ul. Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki.**

3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Towary do Zamawiającego własnym transportem, na swój koszt i ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się do wyładunku Towarów i ich dostarczenia do zaplecza kuchennego znajdującego się na parterze Placówki.

4. Towary dostarczone będą zgodnie z zasadami HACCP i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) oraz w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

5. Przekazanie Towarów potwierdzone będzie podpisami przedstawiciela Zamawiającego i przedstawiciela Wykonawcy na dokumencie dostawy WZ i/lub faktury VAT/rachunku.

6. Zamawiający nie przyjmie Towarów niezamówionych, zniszczonych, uszkodzonych, przeterminowanych, z oznakami zepsucia oraz nienadających się do użytku zgodnie z przeznaczeniem.

## § 6

### Czas obowiązywania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta za czas określony i obowiązuje **od dnia 01.05.2023 r. do dnia 31.08.2023 r.**
2. Umowa wygasa przed terminem określonym w ust. 1, w przypadku wcześniejszego całkowitego wykorzystania asortymentu wskazanego w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy lub wartości przedmiotu Umowy, określonej w § 3 ust. 1 Umowy.

## § 7

### Reklamacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia reklamacji Towaru, nieodpowiadającego wymaganiom jakościowym, i żądania od Wykonawcy wymiany Towaru na pełnowartościowy.
2. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości lub ilości Towaru, Zamawiający powiadomi o tym niezwłocznie Wykonawcę, który w ciągu 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 Sanitarnej – Epidemiologicznej lub Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwych miejscowo dla Zamawiającego 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

### Kary umowne

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w razie odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę wskutek okoliczności, za które odpowiada Zamawiający – w wysokości **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy.
2. Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości:
  - **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy, w przypadku rozwiązania przez Wykonawcę Umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności;

- **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy, w przypadku rozwiązania przez Zamawiającego Umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca;
  - **20 %** wartości brutto reklamowanego Towaru, w przypadku niezrealizowania reklamacji, o której mowa w § 7 ust. 2.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania za zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym w przypadku, jeśli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższa karę umowną.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z należności za dostawę Towarów, kar umownych należnych Zamawiającemu na mocy powyższych postanowień zawartych w ust. 2.

## **§ 9**

### **Odstąpienie od Umowy**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo jednostronnego natychmiastowego rozwiązania Umowy i naliczania kar umownych, w przypadku wystąpienia jednej z n/w przesłanek:
- **trzykrotnego** zawinionego przez Wykonawcę uchybienia terminowi dostawy,
  - **dwukrotnego** naruszenia norm jakościowych dostarczanych Towarów,
  - otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ urzędowej kontroli żywności o wstrzymaniu produkcji lub unieruchomieniu zakładu,
  - zaniechania realizacji dostaw z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca.

## **§ 10**

### **Rozwiązanie Umowy**

1. Umowę można rozwiązać każda ze Stron:
- Zamawiający – z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia,
  - Wykonawca – z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

1. Zmiany niniejszej Umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.
2. Przeniesienie praw i obowiązków Wykonawcy wynikających z Umowy na osoby trzecie wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.



3. Jako osoby uprawnione do kontaktowania się w związku z wykonaniem Umowy, Strony wyznaczają następujące osoby:

- w imieniu **Zamawiającego** – p. **Agnieszka Chmielewska – Główny Księgowy**,  
tel. kom. 790-775-034 , tel. 61-22-76-021, adres e-mail: [ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl](mailto:ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl)
- w imieniu **Wykonawcy** – p. [.....], tel. [.....],  
adres e-mail [.....].

4. Strony zobowiązują się do informowania z należyтым wyprzedzeniem o każdorazowej zmianie danych adresowych oraz danych kontaktowych wskazanych w ust. 2 niniejszego paragrafu.

5. W kwestiach nieuregulowanych Umową zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego.

6. Wszelkie spory powstałe na tle stosowania niniejszej Umowy rozpoznawane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

7. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – dla Zamawiającego oraz dla Wykonawcy.

8. Załącznikami do niniejszej Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

- 1) **załącznik nr 1** – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
- 2) **załącznik nr 2** – oferta Wykonawcy wraz z formularzem zestawienia cenowego.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

**Złobek "Hocki Klocki"**  
ul. Porannej Rosy 2  
62-023 Kamionki  
NIP: 777-329-18-13 REGON: 367970056

Dyrektor Złobka  
*mgr Małgorzata Walkowiak*