Załącznik nr 4 do SWZ

**UMOWA nr** ....................... *(projekt)*

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

**Skarbem Państwa - Aresztem Śledczym w Warszawie-Białołęce**, NIP: 5241065481, zwany dalej „**Zamawiającym”**, którego reprezentuje:

.......................... - Dyrektor Aresztu Śledczego w Warszawie-Białołęce,

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

......................................., z siedzibą w …............................, kod pocztowy ................., przy ulicy ......................., wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: .................., NIP: ........................, zwany dalej „**Wykonawcą**”, którego reprezentuje/ą:

……………………………………..;

……………………………………….

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)

(imię i nazwisko)..........................., prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą .................. z siedzibą ...................................................., kod pocztowy ................., przy ulicy ......................., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP:…………...............,

zwany dalej ,,**Wykonawcą**”,

łącznie zwanych „**Stronami**”, a każda z osobna „**Stroną**”, w wyniku przeprowadzonego postępowania przetargowego o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą”, o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie **przypraw, sosów, wody** zwane dalej Towarem, których szczegółowy wykaz, ilości oraz ceny określa Załącznik nr 2 do umowy.
2. Ilość zamawianego Towaru może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż Wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w umowie.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 60% wartości brutto umowy określonej w § 5, na co Wykonawca wyraża zgodę. Niezrealizowanie pełnego przedmiotu umowy przez Zamawiającego nie może być podstawą do zgłaszania przez Wykonawcę roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy realizacji dostaw.
4. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane Wykonawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji asortymentu objętego przedmiotem umowy.
5. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczony przedmiot umowy.

**§ 2**

**TERMIN WYKONANIA UMOWY**

1. Umowa obowiązuje od dnia ......................... przez okres **6 miesięcy** tj. do dnia ................... lub do wyczerpania środków na realizację umowy.
2. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Wykonawcę na piśmie o wygaśnięciu umowy, po stwierdzeniu wykorzystania środków przeznaczonych na realizację umowy, o których mowa w § 5 ust. 1, z zastrzeżeniem art. 455 ust. 2 Ustawy.

**§ 3**

**WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU ORAZ SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAW**

1. Dowóz przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, *loco* **do Aresztu Śledczego w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa - magazyn żywnościowy**.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Towar transportem odpowiadającym wymaganiom sanitarnym określonym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r., poz. 2132) w związku z rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia).
3. Zamawiający zobowiązuje się do rozładunku Towaru dostarczonego do magazynu.
4. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć Towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę Towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki, wady powstałe w czasie transportu, oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne i ryzyka.
5. Dostawy przedmiotu umowy będą realizowane w zależności od potrzeb, **w dni od poniedziałku do piątku**, **w godzinach od 08:00 do 12:00** dnia określonego w zamówieniu jako termin dostawy, na podstawie zamówień składanych telefonicznie na numer .**.....................** lub drogą elektroniczną na adres e-mail **.................**, najpóźniej na **5 dni** przed planowanym terminem dostawy. Ustala się **częstotliwość dostaw: 1 raz w miesiącu**.
6. Wykonawca dostarczy Towar spełniający wymogi określone w Załączniku nr 1 do umowy i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
7. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. 2022 r. poz. 1688, z późn. zm.);
8. Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
9. Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
10. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29, z późn. zm).

**§ 4**

**ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWY**

1. Odbiór Towaru będzie dokonywany przez uprawnionych pracowników Zamawiającego w magazynie Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie i opis Towaru określony w Załączniku nr 1 do umowy, zgodnie z procedurami systemu HACCP.
2. Zamawiający zobowiązuje się niezwłocznie (w czasie dostawy, po dostawie lub stwierdzeniu tego faktu w czasie obróbki technologicznej) powiadomić Wykonawcę, iż:
3. jakość dostarczonego Towaru jest niewłaściwa i nie odpowiada zamówieniu Zamawiającego;
4. ilość dostarczonego Towaru nie odpowiada zamówieniu Zamawiającego.
5. W przypadku wad lub złej jakości dostarczanych artykułów widocznych w momencie dostawy, Zamawiający nie przyjmie danej partii Towaru uznając dostawę jako niekompletną albo niezrealizowaną.
6. W przypadku o którym mowa w ust. 1 Wykonawca na wezwanie uprawnionego pracownika Zamawiającego, wymieni zakwestionowany Towar nie później niż w terminie **24 godzin** od momentu powiadomienia.
7. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego Towaru i niewywiązania się przez Wykonawcę z postanowień zawartych w ust. 4, Zamawiający ma prawo, celem zapewnienia ciągłości żywienia, dokonać u innego dostawcy niezbędnego zakupu interwencyjnego w ilości niezrealizowanej dostawy partii Towaru oraz obciążenia Wykonawcy kosztem zakupu interwencyjnego.
8. Zamawiający może w trakcie realizacji umowy, a w szczególności nieprzyjęcia przez Wykonawcę reklamowanego przez Zamawiającego Towaru, zlecić wyspecjalizowanemu laboratorium wykonanie badań próbek dowolnie wybranego asortymentu z całej partii dostarczonego Towaru na zgodność z wymaganiami określonymi w Załączniku nr 1 do umowy. Wyniki badań pobranej próbki w prowadzonej sprawie są ostateczne i wiążące. Każda niezgodność będzie traktowana jako nienależyte wykonanie umowy. Koszty reklamacyjnych badań laboratoryjnych ponosi Strona, która błędnie oceniła jakość towaru.

**§ 5**

**WARTOŚĆ UMOWY**

1. Wartość netto umowy wynosi …………… zł (słownie: ……………………). Podatek VAT w wysokości: ……………… zł (słownie: ………………………). Wartość brutto umowy wynosi: ………………. zł (słownie: ………………………..………).
2. Kwota określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu umowy oraz warunkami określonymi w umowie.
3. Wykonawca jest zobowiązany dołączyć prawidłowo wystawioną fakturę do każdej partii Towaru dostarczanego do Zamawiającego.
4. Zamawiając oświadcza, iż jest płatnikiem podatku VAT.
5. Należności za dostarczony Towar regulowane będą przelewami z rachunku bankowego Zamawiającego na wskazany na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur.
6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Zamawiający umożliwia wysyłanie przez Wykonawcę faktur:
8. w formie pisemnej, lub,
9. w formie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej przy użyciu Platformy Elektronicznego Fakturowania na konto Zamawiającego, dostępnej na stronie Usług Platformy Elektronicznego Fakturowania. Zamawiający posiada konto na platformie Infinite IT Solutions. Platforma dostępna jest pod adresem: https://efaktura.gov.pl/uslugi-pef/

Konto Zamawiającego identyfikowane jest poprzez wpisanie numeru NIP Zamawiającego,

- a w przypadku wystąpienia okoliczności wyłączających możliwość wysyłania przez Wykonawcę faktur w formie pisemnej, Zamawiający dopuszcza jedynie możliwość realizacji przesłanki określonej w pkt 2.

1. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.
2. Płatności dokonuje się w złotych polskich.
3. Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu (jeśli dotyczy) oraz z nazwą w formularzu cenowym. W przypadku kiedy cena lub nazwa nie będzie zgodna z ofertą, faktura nie będzie uznana za prawidłowo wystawioną.

**§ 6**

**KARY UMOWNE**

1. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
2. w wysokości 10% kwoty brutto określonej w § 5 ust. 1, w przypadku wypowiedzenia niniejszej umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, w przypadkach określonych w § 7 ust. 1;
3. w wysokości 10% wartości brutto zamówionej partii Towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji dostawy, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 3 ust. 5;
4. w wysokości 10% wartości brutto zamówionej partii Towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji reklamacji, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 4 ust. 4.
5. Kary umowne, o których mowa w ust. 1, podlegają w pierwszej kolejności potrąceniu z należności przysługujących Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości potrącenia Wykonawca ureguluje je w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o nałożeniu kar umownych.
6. Strony ustalają, że łączna maksymalna wysokość kar umownych wyniesie nie więcej niż 20% brutto wartości określonej w § 5 ust. 1.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekracza wysokość kar umownych.

**§ 7**

**ROZWIĄZANIE UMOWY**

1. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę, w części lub w całości, bez zachowania terminu wypowiedzenia ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia Zamawiającego o rozwiązaniu umowy w następujących przypadkach:
	* + - 1. jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wykonywania umowy i jej nie realizuje pomimo pisemnego wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego;
				2. jeżeli Wykonawca co najmniej dwukrotnie nie dotrzymał istotnych warunków umowy, a w szczególności w zakresie ilości dostarczanego Towaru oraz terminów dostaw Towaru, określanych przez Zamawiającego oraz jakości określonej w Załączniku nr 1 do umowy;
				3. gdy Wykonawca wykonuje umowę lub jej część w sposób sprzeczny z umową,
				w szczególności rozszerza zakres podwykonawstwa poza wskazany w ofercie bez zgody Zamawiającego lub wykonuje umowę w sposób nienależyty i nie zmienia sposobu realizacji umowy lub nie usunął uchybień naruszeń mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu;
				4. dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 Ustawy;
				5. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 Ustawy;
				6. jeżeli suma naliczonych Wykonawcy kar umownych przekroczy 10% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1.
2. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz zawierać uzasadnienie.
3. Rozwiązanie umowy nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych zastrzeżonych w umowie.

**§ 8**

**ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym, ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia Zamawiającego o odstąpieniu od umowy, jeżeli:
4. zostanie podjęta likwidacja Wykonawcy;
5. jeżeli w trybie postępowania egzekucyjnego zostanie zajęty majątek Wykonawcy;
6. Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności.
7. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz zawierać uzasadnienie.

**§ 9**

**WYPOWIEDZENIE UMOWY**

1. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Wypowiedzenie umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 10**

**ZMIANY TREŚCI UMOWY**

1. Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez Strony, pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają zmiany treści umowy w przypadkach:
3. obowiązujących przepisów prawa, w tym dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19;
4. przekształcenia formy prawnej którejkolwiek ze Stron umowy;
5. zmian będących następstwem sukcesji uniwersalnej albo przejęcia z mocy prawa pełni praw i obowiązków dotyczących którejkolwiek ze stron.
6. ustawowej zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług lub podatku akcyzowego - zmiana podatku w nowej stawce będzie doliczany do cen jednostkowych netto Towaru.

**§ 11**

**PODWYKONAWSTWO**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie działań realizowanych w ramach niniejszej umowy podwykonawcom w zakresie określonym w przedłożonej ofercie.
2. Wykonawca nie może rozszerzyć podwykonawstwa poza zakres wskazany w ofercie bez uprzedniej zgody Zamawiającego.
3. Wszelkie zapisy niniejszej umowy odnoszące się do Wykonawcy stosuje się odpowiednio do wszystkich podwykonawców, za których działania lub zaniechania Wykonawca ponosi odpowiedzialność.
4. Wykonawca nie może zwolnić się z odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań Wykonawcy przez jego podwykonawców.

**§ 12**

**KOORDYNOWANIE ZAMÓWIENIA**

1. Pracownikami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do nadzoru nad realizacją umowy są:
2. *(imię i nazwisko)* ………………………………….., tel. ……………………, e-mail: ………………...;
3. ...........................
4. Pracownikiem/ami uprawnionymi ze strony Wykonawcy do nadzoru nad realizacją umowy jest/są:
5. (imię i nazwisko) ………………………………….., tel. ……………………, e-mail: ………………...;
6. ...........................
7. Osoby, o których mowa w ust. 1 i 2 zostają powołane celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia osób, o których mowa w zdaniu poprzednim, mogą odbywać się telefonicznie, faksem, drogą e-mail.
8. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 i 2 będzie odbywać się poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony (za pomocą faksu lub drogą e-mail).
9. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego i pisemnie poinformować Zamawiającego o wszelkiej zmianie swych danych teleadresowych pod rygorem wysyłania pism na uprzednio podane adresy ze skutkiem doręczenia.

**§ 13**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Cesja wierzytelności przysługującej Wykonawcy z tytułu umowy jest możliwa tylko po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy.
3. Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji umowy Strony rozstrzygać będą polubownie, jednakże w przypadku nie dojścia do porozumienia, właściwym do rozpoznania sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. W przypadku gdy Strony będą podpisywać umowę elektronicznymi podpisami kwalifikowanymi, wówczas uznaje się, że umowa została zawarta z chwilą złożenia ostatniego z elektronicznych podpisów kwalifikowanych stosownie do wskazanego znacznika czasu ujawnionego w szczegółach dokumentu zawartego w postaci elektronicznej.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej Strony.
6. Załączniki do umowy stanowiące jej integralna część:
7. Załącznik nr 1 do umowy - opis przedmiotu umowy,
8. Załącznik nr 2 do umowy - zestawienie ilościowe i wartościowe przedmiotu umowy.

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

Opis przedmiotu umowy.

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | **Przyprawy, sosy, woda** |
| 1 | **czosnek granulowany**:• przyprawa w granulacie;• opakowanie do 5 kg |
| 2 | **herbata granulowana**:• po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie od 10 kg do 50 kg |
| 3 | **bulion drobiowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie do 5 kg |
| 4 | **bulion o smaku wędzonki**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie do 5 kg |
| 5 | **bulion jarzynowy**•całkowicie bezmięsny;• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 6 | **kawa zbożowa**:• po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak kawy, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 25 kg |
| 7 | **kwasek cytrynowy**:• kwasek cytrynowy w formie bezwonnej oraz krystalicznej substancji o wyrazistym mocno kwaśnym smaku;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 8 | **liść laurowy**:• produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 10 kg |
| 9 | **majeranek**:• produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 10 kg |
| 10 | **ocet**:• 10%, klarowny, produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego. Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu: sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne, sztuczne i naturalne olejki- pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, substancje wyekstrahowane z wytłoków, kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji, w której dodatek jest dozwolony.;• opakowanie jednostkowe bańka do 5 litrów, plastikowa z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) |
| 11 | **papryka słodka mielona**:• przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 5 kg |
| 12 | **pieprz naturalny mielony**:• przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutaminianu sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 5 kg |
| 13 | **sos pomidorowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 14 | **sos sałatkowy**:• mieszanina suszonych ziół i przypraw, w postaci proszku lub granulek, bez grudek;• opakowanie do 5 kg |
| 15 | **sos grzybowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 16 | **sos biały**:• produkt spożywczy otrzymywany z maltodekstryny, skrobi modyfikowany, mleka odtłuszczonego w proszku (min. 18%), zasmażki (mąka pszenna, tłuszcz roślinny), tłuszczu roślinnego, soli, skrobi, oleju roślinnego, laktozy, białka mleka , cukru, cebuli, ekstraktu drożdżowego, aromatów (w tym pochodne mleka). Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 5 kg |
| 17 | **sos cygański**:• produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.;• niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 5 kg |
| 18 | **sos serowy**:• produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw;• niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;• opakowanie do 5 kg. |
| 19 | **sól spożywcza drobnoziarnista**:• produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw;• niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;• opakowanie worek do 25 kg |
| 20 | **ziele angielskie**:• produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. • niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. • opakowanie do 5 kg |
| 21 | **chrzan tarty**:• produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwasek cytrynowy, cukier, przyprawy;• opakowanie do 1 kg |
| 22 | **koncentrat pomidorowy**:• zawartość ekstraktu 30%;• koncentrat z naturalnych składników, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia oraz nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Struktura i konsystencja - jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa. Barwa produktu - pomarańczowo - bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo zapachowych. Dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie. Dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw. Smak i zapach - kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów. Produkt bez dodatku glutaminianu sodu.;• nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitości, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń.;• opakowanie plastikowe lub metalowe, waga od 0,9 kg do 5 kg |
| 23 | **musztarda**:• struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, gęsta. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie. Smak i zapach - piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy. Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.; • nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne;• opakowanie plastikowe, waga od 0,9 kg do 5 kg. |
| 24 | **woda niegazowana:**• butelka o pojemności 1,5 litra;• butelkowana, mineralna (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością); • dostarczana w opakowaniu zbiorczym z co najmniej 6 butelek; • na każdej butelce należy umieścić co najmniej następujące informacje:- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników,- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,- nazwę rodzajową wody,- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,- nazwę producenta wody( rozlewni) i jego adres,- zawartość netto,- termin przydatności do spożycia,- warunki przechowywania,- oznaczenie partii produkcyjnej |
| 25 | **koperek suszony**:• produkt naturalny, bez konserwantów, niesiarkowany;• niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości; • opakowanie do 5 kg |
| 26 | **nać pietruszki suszona**:• produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany;• niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.;• opakowanie do 5 kg |
| 27 | **wafle ryżowe**:• bezglutenowe, naturalne;• opakowanie jednostkowe od 110 g do 130 g |
| 28 | **ketchup**:• łagodny, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku i zapachu pomidorowym;• opakowanie plastikowe do 5 kg |
| 29 | **zupa pieczarkowa**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych 200 zapachów. Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 30 | **żurek sypki**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 31 | **barszcz biały**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 32 | **kukurydza konserwowa**:• ziarna kukurydzy w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 33 | **fasolka czerwona konserwowa**:• ziarna fasoli w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 34 | **groszek konserwowy**:• Ziarna groszku zielonego w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 35 | **ogórek konserwowy słoiki**:• ogórki w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka; • opakowanie szklane, do 2 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |

1. **Terminy realizacji dostaw**: dostawy realizowane w terminie **do 5 dni od dnia złożenia zamówienia.**
2. **Częstotliwość dostaw**: dostawy realizowane będą **1 raz w miesiącu,** w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do** **12:00.**
3. **Miejsce realizacji dostaw:** Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa - magazyn żywnościowy.

Załącznik nr 2 do umowy

Zestawienie ilościowe i wartościowe przedmiotu umowy.

|  |
| --- |
| **Przyprawy, sosy, woda** |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł]  | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
|
| 1 | czosnek granulowany | kg | 30 |   |  |  |  |  |
| 2 | herbata granulowana | kg | 1 100 |   |  |  |  |  |
| 3 | bulion drobiowy | kg | 1 800 |   |  |  |  |  |
| 4 | bulion o smaku wędzonki | kg | 300 |   |  |  |  |  |
| 5 | bulion jarzynowy | kg | 200 |   |  |  |  |  |
| 6 | kawa zbożowa | kg | 350 |   |  |  |  |  |
| 7 | kwasek cytrynowy | kg | 25 |   |  |  |  |  |
| 8 | liść laurowy | kg | 10 |   |  |  |  |  |
| 9 | majeranek | kg | 45 |   |  |  |  |  |
| 10 | ocet | l | 300 |   |  |  |  |  |
| 11 | papryka słodka mielona | kg | 85 |   |  |  |  |  |
| 12 | pieprz naturalny mielony | kg | 130 |   |  |  |  |  |
| 13 | sos pomidorowy | kg | 300 |   |  |  |  |  |
| 14 | sos sałatkowy | kg | 100 |   |  |  |  |  |
| 15 | sos grzybowy | kg | 200 |   |  |  |  |  |
| 16 | sos biały | kg | 120 |   |  |  |  |  |
| 17 | sos cygański | kg | 60 |   |  |  |  |  |
| 18 | sos serowy | kg | 250 |   |  |  |  |  |
| 19 | sól spożywcza drobnoziarnista | kg | 1 500 |   |  |  |  |  |
| 20 | ziele angielskie | kg | 12 |   |  |  |  |  |
| 21 | chrzan tarty | kg | 130 |   |  |  |  |  |
| 22 | koncentrat pomidorowy | kg | 2 000 |   |  |  |  |  |
| 23 | musztarda | kg | 150 |   |  |  |  |  |
| 24 | woda niegazowana | l | 10 000 |   |  |  |  |  |
| 25 | koperek suszony | kg | 60 |   |  |  |  |  |
| 26 | nać pietruszki suszona | kg | 60 |   |  |  |  |  |
| 27 | wafle ryżowe | kg | 200 |   |  |  |  |  |
| 28 | ketchup | kg | 300 |   |  |  |  |  |
| 29 | zupa pieczarkowa | kg | 350 |   |  |  |  |  |
| 30 | żurek sypki | kg | 150 |   |  |  |  |  |
| 31 | barszcz biały | kg | 300 |   |  |  |  |  |
| 32 | kukurydza konserwowa | kg | 250 |   |  |  |  |  |
| 33 | fasolka czerwona konserwowa | kg | 250 |   |  |  |  |  |
| 34 | groszek konserwowy | kg | 250 |   |  |  |  |  |
| 35 | ogórek konserwowy słoiki | kg | 400 |   |  |  |  |  |