

SZPITAL WOJEWÓDZKI
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego
Al. Piłsudskiego 11, 18 – 404 Łomża
SEKCJA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
NIP 718-16-89-321 REGON 450665024
tel. 86 47 33 266 fax 86 47 33 210

[e – mail: przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)

www.szpital-lomza.pl

ZT-SZP-226/02/22/2020

13.08.2020 r.

KONKURS OFERT

na

**dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywienia
Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

TERMIN SKŁADANIA OFERT: 20 sierpnia 2020 r. godz. 10.00

Zamówienie o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych 30.000 euro (art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 1843))

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty, oświadczeń i dokumentów w języku obcym.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży w ilości i o wymaganiach określonych w Załączniku nr 2 do Konkursu ofert – Opis Przedmiotu Zamówienia oraz w Załączniku nr 3 do Konkursu ofert – Projekt umowy.

II. CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA.

Czas trwania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31 sierpnia 2021 r.

III. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują **pisemnie lub drogą elektroniczną**.
2. Oryginały w/w dokumentów Wykonawca składa w **kancelarii Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego (pokój 235), Al. Piłsudskiego 11, 18 – 404 Łomża: od poniedziałku do piątku od godziny 7.30 do 15.05.**
3. Do kontaktu z Wykonawcami w kwestiach dotyczących przedmiotu zamówienia upoważnieni są:
– **Ewelina Brulińska tel. 86 47 33 266** w godz. 8.00 – 15.00.

IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę, przygotowaną zgodnie z wytycznymi zawartymi w pkt VII ppkt 1 niniejszego Konkursu ofert, należy złożyć w zaklejonej nieprzeźroczystej kopercie opisanej w następujący sposób:

„Oferta na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/02/22/2020”

2. Ofertę należy złożyć w **kancelarii Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego (pokój 235), Al. Piłsudskiego 11, 18 – 404 Łomża do dnia: 20.08.2020 r. do godz. 10.00. Godziny pracy kancelarii: od poniedziałku do piątku w godz. 7³⁰ - 15⁰⁵**. Decyduje data otrzymania oferty przez Zamawiającego.
3. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Podana cena powinna zawierać wszystkie składniki cenowe, oraz inne koszty ponoszone przez Wykonawcę celem prawidłowego wykonania zamówienia (z podatkiem VAT*).
2. **Cena zostanie obliczona z wykorzystaniem formularza zestawienia asortymentowo-ilościowego stanowiącego załącznik nr 4 do Konkursu ofert.**
3. Wykazywane kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
*** Jeżeli Wykonawca jest zwolniony z podatku VAT prosimy o podanie podstawy prawnej.**
5. Cenę wyrażoną w złotych polskich należy podać w formularzu ofertowym cyfrowo i słownie.

VI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty, Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert.

KRYTERIUM	WAGA	MAX ILOŚĆ PKT
CENA	100%	100 pkt

gdzie:

1% = 1 pkt

W kryterium CENA maksymalną ilość punktów otrzyma oferta z najniższą ceną, pozostałym ofertom przyznana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów, określona na podstawie następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród złożonych ofert podlegających ocenie}}{\text{cena brutto oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$$

2. Za najkorzystniejszą, Zamawiający uzna ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów za kryterium oceny ofert określone w ust. 1. **Oferta Wykonawcy może uzyskać maksymalnie 100,00 pkt.**

VII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wraz z ofertą Wykonawca składa:

- a) **formularz ofertowy** – stanowiący załącznik nr 1 do Konkursu ofert;
 - b) **zestawienie asortymentowo-ilościowe** – stanowiący załącznik nr 4 do Konkursu ofert;
 - c) **aktualny odpis** z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - d) Dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada wdrożony system GHP i GMP lub system kontroli jakości HACCP – **dotyczy wszystkich Pakietów**
 - e) Dokumenty, potwierdzające skład oferowanego produktu (specyfikacja/karta produktu/karta charakterystyki produktu/wyrobu gotowego) – **dotyczy wszystkich Pakietów**
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty, oferty zostaną odrzucone.
 3. Zamawiający może poprawić w ofercie Wykonawcy oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
 4. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy, który nie złożył do oferty wymaganych dokumentów lub oświadczeń, bądź załączone dokumenty zawierają błędy, o ich uzupełnienie w określonym przez Zamawiającego terminie, pod rygorem nieuwzględnienia złożonej oferty w Konkursie ofert.
 5. Zamawiający powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu niniejszego Konkursu ofert oraz powiadomi Wykonawcę, którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów i została wybrana w niniejszym Konkursie ofert – o miejscu i terminie zawarcia umowy.
 6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany jest podpisać umowę wraz z załącznikami, których treść załączona jest do ogłoszenia o Konkursie ofert, **w terminie do 5 dni** od dnia ogłoszenia o wyniku konkursu.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zawarcia umowy z następnym Wykonawcą, którego oferta złożona w przedmiotowym konkursie ofert i spełnia określone w tym postępowaniu wymogi, w momencie niewywiązania się z realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, z którym podpisano umowę. W tym przypadku termin realizacji umowy zostanie uzgodniony między stronami.
 8. Informacje dotyczące niniejszego Konkursu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej www.szpital-lomza.pl w zakładce „Zamówienia poniżej 30 tys. Euro” oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
 9. **Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.**

VIII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża,
 - Inspektor Ochrony Danych w Szpitalu udziela informacji telefonicznie, nr tel.: **86 4733 606** lub za

pomocą poczty e-mail, adres: iod@szpital-lomza.pl;

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/02/22/2020**;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, **przez okres 4 lat** od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:

- 1. Załącznik nr 1** – Formularz Ofertowy.
- 2. Załącznik nr 2** – Opis Przedmiotu Zamówienia
- 3. Załącznik nr 3** – Projekt umowy
- 4. Załącznik nr 4** – Zestawienie asortymentowo-ilościowe

Podpisał
DYREKTOR
Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Jarosław Pokoleńczuk

DANE WYKONAWCY:**

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej*:

.....
Adres:
REGON
NIP
Tel.
e-mail:
Osoba do kontaktów :

FORMULARZ OFERTOWY

**Szpital Wojewódzki
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Al. Piłsudskiego 11
18- 404 Łomża**

Nawiązując do ogłoszenia o Konkursie ofert na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/02/22/2020, składamy niniejszą ofertę:

- 1) **PAKIET 1 za cenę brutto** zł (słownie:
..... złotych) w tym podatek Vat % , wartość netto:zł
(słownie :.....złotych)
- 2) **PAKIET 2 za cenę brutto** zł (słownie:
..... złotych) w tym podatek Vat % , wartość netto:zł
(słownie :.....złotych)
- 3) **PAKIET 3 za cenę brutto** zł (słownie:
..... złotych) w tym podatek Vat % , wartość netto:zł
(słownie :.....złotych)

OŚWIADCZENIA:

1. Oświadczamy, że uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia oraz przyjmujemy warunki określone w ogłoszeniu o konkursie ofert.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentami dotyczącymi niniejszego konkursu ofert przedmiotem i zakresem dostaw.
3. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. W ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 3 Pzp. i art. 5-17 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 419).
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert, a w przypadku wyboru naszej oferty przez cały okres trwania umowy.
5. Zapoznaliśmy się z ogólnymi warunkami umowy, treścią ogłoszenia o konkursie i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Ogłoszeniu o konkursie, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności: do **60 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego **prawidłowo wystawionej** przez Wykonawcę faktury VAT.
7. *Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy bez udziału podwykonawców.
8. *Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy z udziałem następujących podwykonawców i wskazujemy części zamówienia przewidziane do wykonania przez podwykonawcę:
(tabelę należy wypełnić, jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom części zamówienia)

l.p.	Część zamówienia, którą Wykonawca zamierza zrealizować z udziałem podwykonawców	Nazwa podwykonawcy

9. Oświadczamy, że niniejsza oferta:
- a)* nie zawiera informacji stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ;
 - b)* zawiera na stronach od do..... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
10. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia określonym w niniejszym Konkursie ofert.
11. Oświadczamy, że wybór oferty **prowadzi*/ nie prowadzi***¹ do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego :
- a)* nazwa towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego:.....
 - b)* wartość towaru lub usługi bez kwoty podatku VAT:.....
12. **Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym przez Zamawiającego w Konkursie ofert.**
13. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). RODO¹) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. – *jeżeli dotyczy*

Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty, której integralną część stanowią następujące załączniki:

1.
2.
3.
4.
5.

.....(miejsowość), dnia 2020 r.

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

* - niepotrzebne skreślić

¹ - niepotrzebne skreślić. Gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego, wykonawca zobligowany jest do wypełnienia pozycji a i b w pkt 11.

PAKIET 1

1. Zasmażka Jasna do zagęszczania zup i sosów.

Zawiera:

mąka pszenna, tłuszcz palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 10 litrów sosu i nie mniej niż 14 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 150 szt.

2. Zasmażka ciemna do zagęszczania zup i sosów.

Zawiera:

mąka pszenna, tłuszcz palmowy, barwnik (karmel amoniakalny).

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 10 litrów sosu i nie mniej niż 14 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 90 szt.

3. Placki Ziemniaczane.

Zawiera:

ziemniaki (nie mniej niż 61%), skrobia, sól, cebula suszona (nie mniej niż 2,2%), tłuszcz palmowy, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), kwas (kwas askorbinowy), przeciwutleniacz (pirosiarczyn sodu).

Opakowanie jednostkowe 1500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 160 szt.

4. Puree Ziemniaczane z mlekiem.

Zawiera:

ziemniaki (nie mniej niż 85%), tłuszcz palmowy, mleko odtłuszczone w proszku (nie mniej niż 4,3%), sól, laktoza, białka mleka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 4000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

5. Słodko – Pikantny sos chili.

Zawiera:

woda, cukier, papryka chili (nie mniej niż 6%), ocet, czosnek (nie mniej niż 1,5%), sól, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka słodka, substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy, aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

6. Słodki sos sojowy.

Zawiera:

cukier, sos sojowy nie mniej niż 27% (woda, soja, sól, pszenica), woda, melasa, sól, karmel, substancja konserwująca (sorbinian potasu), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

7. Pikantny sos z chili i pomidorami.

Zawiera:

woda, cukier, papryka chili (nie mniej niż 7%), koncentrat pomidorowy suszony (nie mniej niż 4%), cebula, sól, imbir, kwas (kwas cytrynowy), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), szczypiorek, substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy, zagęszczony sok z buraka czerwonego, ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

8. Pikantny sos z chili i soją.

Zawiera:

cukier, woda, sos sojowy nie mniej niż 8% (woda, soja, sól, pszenica), papryka chili (nie mniej niż 4,5%), ocet, melasa, sól, skrobia modyfikowana, aromaty (zawierają mleko), czosnek, marchew, cebula, papryka łagodna zielona, kwas (kwas mlekowy), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

9. Przyprawa grzybowa w płynie z dodatkiem grzybów leśnych.

Zawiera:

woda, sól, syrop glukozowo-fruktozowy, maślaki w proszku (nie mniej niż 8%), przecier z prażonej cebuli (nie mniej niż 5,1%), cebula (nie mniej niż 82%), cukier trzcinowy, sól morską, sok z pieczarek w proszku (nie mniej niż 5%) (maltodekstryna, zagęszczony sok z pieczarek), ocet spirytusowy, borowiki w proszku (nie mniej niż 4%).

Opakowanie jednostkowe 400 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

10. Przyprawa w płynie z prażoną cebulą i wędzonym cukrem.

Zawiera:

woda, syrop glukozowo-fruktozowy, przecier z prażonej cebuli nie mniej niż 13% (nie mniej niż cebula (nie mniej niż 82%), cukier trzcinowy, sól morską), sól, zagęszczony sok z cebuli (nie mniej niż 5,8%), syrop glukozowy, ocet spirytusowy, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, cukier wędzony nie mniej niż 1,3% (cukier, maltodekstryna, dym wędzarniczy), aromat dymu wędzarniczego, aromaty.

Opakowanie jednostkowe 400 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

11. Przyprawa cytrusowa w płynie z dodatkiem soku z owoców cytrusowych.

Zawiera:

woda, syrop glukozowo-fruktozowy, zagęszczony sok z mandarynki (nie mniej niż 14%), zagęszczony sok z limonki (nie mniej niż 10%), ocet spirytusowy, cukier, skrobia kukurydziana, sok z owoców Yuzu (nie mniej niż 2,9%), ekstrakt z cytryny.

Opakowanie jednostkowe 400 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

12. Przyprawa w płynie o smaku prażonej cebuli i czosnku.

Zawiera:

woda, przecier z prażonej cebuli nie mniej niż 15% (nie mniej niż 82% cebula, cukier trzcinowy, sól morską), sól, syrop glukozowo-fruktozowy, przecier z prażonego czosnku nie mniej niż 7,6% (nie mniej niż 84% czosnek, cukier trzcinowy), cukier, ocet spirytusowy, zagęszczony sok z cebuli (nie mniej niż 3,6%), syrop glukozowy, preparat cebulowy nie mniej niż 3% (zągęszczony sok z cebuli, wytoczyny z cebuli, cebula, olej rzepakowy), skrobia kukurydziana, ekstrakt z czosnku, olej słonecznikowy.

Opakowanie jednostkowe 400 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

13. Mleczko Kokosowe w proszku.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 6,6 litra mleczka kokosowego.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

14. Polewa truskawkowa.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

15. Polewa o smaku czekoladowym

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g.

Zapotrzebowanie na 18 m-cy 12 szt.

16. Polewa o smaku toffi.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

17. Bita śmietana Spray.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 500 ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

18. Łagodny Sos Czosnkowy.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

19. Lekko pikantny Sos do Gyrosa.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

20. Łagodny Sos do Hamburgerów Curry.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

21. Łagodny Sos Tysiąca Wysp.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

22. Łagodny Sos Serowy.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

23. Pikantny Sos Amerykański.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 20 szt.

24. Pikantny Sos Curry.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 20 szt.

25. Pikantny Sos Meksykański

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1100 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 20 szt.

26. Pikantny Sos Remolada.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 20 szt.

27. Pikantny Sos Salsa Meksykańska

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 25 szt.

28. Oliwa z Oliwek Klasyczna.

Zawiera:

Oliwa w oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 4000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

29. Oliwa z oliwek Extra Virgin.

Zawiera:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 4000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

UWAGA !

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji +/- 20%.

Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana – należy ją przeliczyć i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega, iż w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać **minimum 9-miesięczny** termin przydatności do spożycia
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie według zapotrzebowania Kupującego **w terminie 2 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia**, w godzinach od 8:00 do 10:00 do Magazynu Żywnościowego przy Dziale Żywienia Szpitala Wojewódzkiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11.
4. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do Konkursu ofert.

PAKIET 2

1. **Śmietana** - o zawartości tłuszczu 31% - na bazie maślanej i tłuszczów roślinnych, do ciast, musów i innych deserów.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

2. Przyprawa Bazylkowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, bazylia (nie mniej niż 36%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, stabilizator (chlorek wapnia). Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

3. Przyprawa Grzybowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, pieczarki (nie mniej niż 22%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), malodekstryna, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, ekstrakt z pieczarek (nie mniej niż 4,5%), cukier, ekstrakt drożdżowy, koncentrat pomidorowy, cebula, borowiki suszone (nie mniej niż 0,2%), pieprz biały (nie mniej niż 0,2%), aromat, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), czosnek. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

4. Przyprawa z pieczonej cebulki w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, cebula (nie mniej niż 37%), sól, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, cukier, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy). Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

5. Przyprawa Czosnkowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, czosnek (nie mniej niż 40%), sól, cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 15 szt.

6. Przyprawa Czerwone Pesto w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 12%), bazylia (nie mniej niż 10%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), pomidory (nie mniej niż 3,6%), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, czosnek (nie mniej niż 2%), orzeszki pinii (nie mniej niż 2%), pasta chili (chili, woda, sól, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana), cebula, oregano (nie mniej niż 0,9%), rozmaryn (nie mniej niż 0,4%), ekstrakt z papryki, nasiona kopru, przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli). Ziola i przyprawy nie mniej niż 13%. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

7. Przyprawa Ogrodowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, sól, cebula, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), szczypiorek (nie mniej niż 7,2%), natka pietruszki (nie mniej niż 7,2%), cukier, natka trybuli (nie mniej niż 4,2%), czosnek, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, bazylia (nie mniej niż 2,2%), lubczyk (nie mniej niż 2,2%), koperek (nie mniej niż 1,8%), kurkuma, skórka pomarańczowa, pieprz biały, stabilizator (chlorek wapnia), gałka muszkatowa, gorczyca, imbir, ziele angielskie, rozmaryn, oregano, goździki. Ziola i przyprawy (nie mniej niż 29%). wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

8. Przyprawa Prowansalska w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, majeranek (nie mniej niż 12%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), czosnek (nie mniej niż 8%), tymianek (6%), bazylia (nie mniej niż 6%), rozmaryn (nie mniej niż 6%), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony. Ziola i przyprawy 38%. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

9. Baza sosu - przyprawa Maślano – Ziółowa: do ryżu, makaronów i warzyw.

Zawiera:

Tłuszcz roślinny, skrobia, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; masło w proszku nie mniej niż 3,2%, ekstrakt drożdżowy, natka pietruszki, aromat (w tym pochodne mleka), odtłuszczone mleko w proszku, gałka muszkatowa, majeranek, cząber, pieprz biały, lubczyk, cukier.

Opakowanie jednostkowe 1100 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

10. Baza sosu - przyprawa Bekonowo – cebulowa: do ryżu, makaronów i warzyw.

Zawiera:

Skrobia, prażona cebula nie mniej niż 20%, (cebula, olej słonecznikowy), sól, boczek wieprzowy wędzony nie mniej niż 16% (boczek wieprzowy, sól, aromat dymu wędzarniczego), wzmacniacze (glutaminian monosodowy), czosnek w proszku, tłuszcz palmowy, aromaty, natka pietruszki, ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony.

Opakowanie jednostkowe 1200 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

11. Marynata do drobiu.

Zawiera:

sól, papryka nie mniej niż 10,7% (w tym papryka ostra), czosnek, cukier, mąka kukurydziana, pieprz czarny, cebula, marchew, sól morską, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, rozmaryn (nie mniej niż 3,2%), natka pietruszki, pieprz cayenne, kolendra, kurkuma, gorczyca, nasiona kozieradki, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 700 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

12. Marynata do mięsa wieprzowego.

Zawiera:

sól, mąka kukurydziana, cukier, czosnek (nie mniej niż 8,9%), cebula, marchew, papryka, pieprz czarny, bazylija, kolendra, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, skórka pomarańczowa (nie mniej niż 1%), natka pietruszki, gałka muskatołowa (nie mniej niż 0,3%), szalwia (nie mniej niż 0,3%), nasiona selera, chili.

Opakowanie jednostkowe 750 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

13. Marynata do mięsa wołowego.

Zawiera:

sól, czosnek (nie mniej niż 15,8%), mąka kukurydziana, pieprz czarny (nie mniej niż 8,9%), cukier, gorczyca, kolendra (nie mniej niż 1,8%), oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, papryka, cebula (nie mniej niż 1,2%), chili (nie mniej niż 1,2%), kminek, gałka muskatołowa, nasiona selera.

Opakowanie jednostkowe 750 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

14. Przyprawa warzywna w proszku do Zup, Potraw Mięsnych, Sosów, Ryb, itp.

Zawiera:

Sól jodowana (nie mniej niż 68%), cukier, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, inozylian disodu i guanylan disodowy; marchew (nie mniej niż 4,8%), skrobia, cebula (nie mniej niż 1,4%), olej roślinny, natka pietruszki (nie mniej niż 0,7%), korzeń selera, czosnek (nie mniej niż 0,4%), lubczyk, sól, nasiona selera, papryka czerwona, pasternak kurkuma, koperek, przeciwkumorowy, barwnik: ryboflawina; aromat.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 150 szt.

15. Przyprawa w płynie do zup i sosów.

Zawiera:

woda, sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), barwnik (karmel amoniakalny), kwas (kwas cytrynowy), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1040 ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

16. Auszpik.

Zawiera:

żelatyna wieprzowa (nie mniej niż 99%), maltodekstryna, sok z cytryny w proszku.

Opakowanie jednostkowe 800 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

17. Budyń mix smakowy (waniliowy, śmietankowy, truskawkowy, wiśniowy).

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 porcji.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 500 szt.

18. Kisiel mix smakowy (truskawkowy, cytrynowy, wiśniowy, malinowy, brzoskwiniowy, pomarańczowy).

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 50 porcji.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 320 szt.

19. Przyprawa do drobiu.

Zawiera:

sól, papryka nie mniej niż 10,7% (w tym papryka ostra), czosnek, cukier, mąka kukurydziana, pieprz czarny, cebula, marchew, sól morską, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, rozmaryn (nie mniej niż 3,2%), natka pietruszki, pieprz cayenne, kolendra, kurkuma, gorczyca, nasiona kozieradki, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 600 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

20. Przyprawa do mięs.

Zawiera:

sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; mąka pszenna, papryka (w tym ostra), cebula, aromaty, ekstrakty drożdżowe, tłuszcz palmowy, czosnek, natka pietruszki, skrobia, rozmaryn, pieprz czarny, oregano, barwnik: karmel amoniakalny; glukoza, tymianek, gałka muszkatołowa, majeranek.

Opakowanie jednostkowe 600 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

21. Przyprawa do gyrosa.

Zawiera:

cebula (nie mniej niż 42%), sól, papryka (nie mniej niż 9,4%), pieprz czarny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; oregano, laktoza, mleko odtłuszczone w proszku, kolendra, czosnek, ekstrakt drożdżowy, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz cayenne.

Opakowanie jednostkowe 500 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

22. Przyprawa do ryb.

Zawiera:

sól, cebula, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; pieprz biały, natka pietruszki, koperek, mąka pszenna, kwas: kwas cytrynowy; tłuszcz palmowy, czosnek, tymianek, maltodekstryna, imbir.

Opakowanie jednostkowe 600 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

23. Esencja bulionu drobiowego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion drobiowy nie mniej niż 52% (woda, mięso kurze nie mniej niż 1,7%), sól, ekstrakt drożdżowy, aromaty (w tym jęczmień, jaja), cukier, tłuszcz kurzy nie mniej niż 3%, koncentraty soków z: pora, marchwi, cebuli; skrobia modyfikowana, maltodekstryna, sok z cytryny w proszku, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; pieprz czarny, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu; kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml.
Zapotrzebowanie na 12 m-c 2 szt.

24. Esencja bulionu wołowego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion wołowy nie mniej niż 62% (woda, ekstrakt z wołowiny nie mniej niż 3,7%), sól, aromaty, ekstrakt drożdżowy, tłuszcz wołowy nie mniej niż 1%, koncentrat soku z cebuli, skrobia modyfikowana, kwas: kwas cytrynowy; substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; oleje roślinne (słonecznikowy, palmowy), czosnek, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

25. Esencja bulionu warzywnego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion warzywny nie mniej niż 68% (woda, sok (nie mniej niż 11,5%) z marchwi, cebuli, pora), sól, ekstrakt drożdżowy, cukier, aromaty, pasternak 1%, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; kwas: kwas cytrynowy; czosnek, olej słonecznikowy, tłuszcz palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

26. Esencja bulionu rybnego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion rybny nie mniej niż 64% (woda, RYBY w proszku (nie mniej niż 5%)), sól, ekstrakt drożdżowy, cukier, maltodekstryna, cebula suszona, zagęszczony sok z cytryny w proszku, skrobia modyfikowana, aromaty (w tym aromat wina białego, zawierający alkohol), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), liść laurowy, tymianek, pieprz czarny mielony, nasiona kopru włoskiego.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

27. Musztarda Francuska.

Zawiera:

Woda, gorczyca biała, ocet winny, cukier, gorczyca czarna, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt z kurkumy.

Opakowanie jednostkowe 700 g. Słoik.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

28. Musztarda Delikatesowa i Sarebska.

Delikatesowa - Zawiera: Woda, ocet spirytusowy, gorczyca (nie mniej niż 19%), cukier, sól, cukier karmelizowany, kurkuma, nasiona kolendry, majeranek, gałka muszkatołowa, aromaty, pieprz czarny, ziele angielskie, kminek, goździki, cynamon, liść laurowy.

Sarebska – Zawiera: woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, gorczyca czarna, cukier, sól, aromat, ekstrakt z kurkumy

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

29. Ketchup Pikantny i Łagodny.

Łagody - Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), aromat, przyprawy (kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia).

Pikantny – Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), przyprawy (pieprz czarny, kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia), aromat.

Opakowanie jednostkowe 5500 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

30. Majonez dekoracyjny do wykańczania i dekoracji wyrobów garmazeryjnych i sałatek.

Zawiera:

Olej rzepakowy nie mniej niż 79%, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 6,9%, woda, ocet spirytusowy, cukier, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), sól, zagęszczony sok z cytryny, kwas mlekowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu; przeciwutleniacz: sól wapienno-disodowa edta; aromaty, barwnik: karmel siarczanowy; jaja kurze: żółtko + białko.

Opakowanie jednostkowe 3000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

31. Majonez jogurtowy z pasteryzowanym jogurtem.

Zawiera:

Woda, olej rzepakowy nie mniej niż 25%, cukier, ocet ziołowy: ocet spirytusowy, ekstrakt ziołowy; skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 2,3%, sól, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; kwas cytrynowy, substancja konserwująca: kwas sorbowy; przeciwutleniacz: sól wapienno-disodowa edta.

Opakowanie jednostkowe 5000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 10 szt.

32. Majonez do sałatek.

Zawiera:

Olej rzepakowy nie mniej niż 30%, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), cukier, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 2,8%, sól, stabilizator: guma ksantanowa, substancja konserwująca: sorbinian potasu; aromaty, przeciwutleniacz: sól wapienno-disodowa edta; barwniki: karoteny, karmel siarczanowy; jaja kurze: żółtko + białko.

Opakowanie jednostkowe 5000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 16 szt.

UWAGA !

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji +/- 20%.

Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana – należy ją przeliczyć i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega, iż w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać **minimum 9-miesięczny** termin przydatności do spożycia
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie według zapotrzebowania Kupującego **w terminie 2 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia**, w godzinach od 8:00 do 10:00 do Magazynu Żywnościowego przy Dziale Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11
4. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do Konkursu ofert.

PAKIET 3

1. Cukiernicze Nadzienie Jagodowe.

Zawiera:

Wyczuwalne kawałki jagody leśnej nie mniej niż 50%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 12 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 14 szt.

2. Cukiernicze Nadzienie Dynia w Pomarańczach.

Zawiera:

Wyczuwalne kawałki Dyni nie mniej niż 40%, cukier, woda, pulpa pomarańczowa nie mniej niż 10%, skrobia modyfikowana, aromat.

Opakowanie jednostkowe 12 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

3. Cukiernicze Nadzienie Wiśniowe.

Zawiera:

Wyczuwalne kawałki Wiśni nie mniej niż 50%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.

Opakowanie jednostkowe 12 kg.

Zapotrzebowanie na 12m-cy 8 szt.

4. Cukiernicze Nadzienie Morelowe.

Zawiera:

Wyczuwalne kawałki moreli nie mniej niż 40%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.

Opakowanie jednostkowe 12 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

5. Cukiernicze Nadzienie z Czarnej Porzeczki.

Zawiera:

Wyczuwalne kawałki czarnej porzeczki nie mniej niż 50%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.

Opakowanie jednostkowe 12 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

6. Mieszanka Kekсова.

Zawiera:

Warzywa i owoce w zmiennych proporcjach, cukier, rodzynka, marchew, wiśnia, czereśnia, skórka pomarańczowa, syrop glukozowy, aromat.

Opakowanie jednostkowe karton 10 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

7. Miód Płynny.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 7 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

8. Wiśnia w Żelu.

Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.

Zawartość owoców: nie mniej niż 60%.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 6 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

9. Porzeczka w Żelu.

Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.

Zawartość owoców: nie mniej niż 60%.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 6 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

10. Brzoskwinia w Żelu.

Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.

Zawartość owoców: nie mniej niż 60%.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 6 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

11. Marmolada cukiernicza o smaku Wieloowocowym.

Zawiera:

cukier, przecier jabłkowy zagęszczony (niemniej niż 38%), przecier z owoców w zmiennych proporcjach (aronia, truskawka, śliwa), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja żelująca – pektyny, aromat.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 25 kg.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

12. Marmolada Różana.

Zawiera:

cukier, przecier jabłkowy zagęszczony (nie mniej niż 38%), przecieri z owoców w zmiennych proporcjach (aronia, truskawka, śliwa), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja żelująca – pektyny, aromat.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 13 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

13. Jabłko Prażone Kostka.

Zawiera:

Świeżo obrane, pokrojone w kostkę nie mniej niż 90%, cukier, substancja zagęszczająca, skrobia modyfikowana.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 11 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

14. Pomada Wodna.

Zawiera:

Cukier, syrop glukozowy, woda.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 15 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

15. Kajmak Klasyczny.

Zawiera:

cukier, mleko w proszku, mleko spożywcze, tłuszcz roślinny utwardzony, konserwant: sorbinian potasu, aromat identyczny z naturalnym.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 14 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

16. Nadzień Toffi.

Zawiera:

syrop glukozowo-fruktozowy; woda; cukier; substancja utrzymująca wilgoć: glicerol; skrobia modyfikowana; tłuszcze roślinne (palmowy, kokosowy w zmiennych proporcjach); odtłuszczone **mleko** w proszku; nie mniej niż 1% masa toffi (cukier, woda, odtłuszczone **mleko** w proszku, syrop glukozowy); substancje zagęszczające: celuloza, sól sodowa karboksymetylo- celulozy; nie mniej niż 0,6% syrop ze skarmelizowanego cukru; aromat; emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym; sól; substancje konserwujące: sorbinian potasu; benzoesan sodu; koncentrat z krokosza barwierskiego; regulator kwasowości: kwas jabłkowy.

Opakowanie jednostkowe karton 10 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

17. Cukiernicze nadzień twarogowe o smaku Wanilinowym.

Zawiera:

Twaróg nie mniej niż 56,6 %, woda, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, proszek jajeczny, tłuszcz roślinny: palmowy, barwnik: beta karoten, aromat waniliowo-cytrynowy. Produkt termizowany, termostabilny.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 11 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

18. Cukiernicze nadzień twarogowe o smaku Morelowym z kawałkami owoców.

Zawiera:

Twaróg nie mniej niż 56,6 %, woda, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, owoce, proszek jajeczny, tłuszcz roślinny: palmowy, barwnik: beta karoten, aromat morelowy. Produkt termizowany, termostabilny.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 11 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

19. Cukier Wanilinowy.

Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

20. Soda Oczyszczona.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

21. Kwasek Cytrynowy.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

22. Proszek do Pieczenia.

Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

23. Cukier Puder.

Opakowanie jednostkowe worek 10 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

24. Kakao 100%.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

25. Wiórki Kokosowe .

Opakowanie jednostkowe worek 25 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

26. Krem Budyniowy.

Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

27. Orzech ziemny krajanka.

Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 9 szt.

28. Cukiernicza Polewa czekoladowa - ciemna w formie płatków.

Opakowanie jednostkowe worek 15 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 5 szt.

29. Cukiernicza Polewa czekoladowa - biała w formie płatków.

Opakowanie jednostkowe worek 15 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

30. Esencje Spirytusowe mix

Opakowanie jednostkowe butelka 1 litr.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

31. Cynamon mielony.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

32. Margaryna mleczna o zawartości tłuszczu 80%.

Opakowanie jednostkowe karton 2 x 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

33. Margaryna mleczna o zawartości tłuszczu 70%.

Opakowanie jednostkowe karton 2 x 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

34. Margaryna do wypieku ciasta Francuskiego.

Opakowanie jednostkowe karton 4 x 2,5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 13 szt.

35. Orzech Włoski.

Opakowanie jednostkowe karton 5 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

36. Przyprawa do Piernika.

Zawiera:

Mąka pszenna, cynamon, goździki, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, gałka muskatołowa, imbir, pieprz czarny, aromat.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

37. Agar.

Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

38. Frytura/tłuszcz Palmowy.

Opakowanie jednostkowe wiaderko 20 litrów

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

UWAGA !

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji +/- 20%.

Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana – należy ją przeliczyć i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega, iż w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać minimum 9-miesięczny termin przydatności do spożycia
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie według zapotrzebowania Kupującego **w terminie 2 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia**, w godzinach od 8:00 do 10:00 do Magazynu Żywnościowego przy Dziale Żywienia Szpitala Wojewódzkiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11.
4. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do Konkursu ofert.

UMOWA

Nr / ZT-SZP-226/02/22/2020

zawarta w Łomży w dniu 2020 r. pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej – Szpitalem Wojewódzkim im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Białymstoku XII Wydział Gospodarczy KRS pod nr 0000024716, NIP 718-16-89-321, REGON 450665024, reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej **Kupującym**

a

.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej **Sprzedawcą**

zwanymi dalej **Stronami** lub **Stroną**

o następującej treści:

Umowa została zawarta w wyniku wyboru jako najkorzystniejszej oferty Sprzedawcy złożonej w **Pakiecie w Konkursie ofert z dnia2020 r., na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/02/22/2020 – zamówienie o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych 30.000 euro (art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)**

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest **sukcesywna dostawa surowców spożywczych (dalej zwanych również: asortyment) na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży – Pakiet** – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Umowy – Zestawieniem asortymentowo-ilościowym (Załącznik ten jest odpowiednikiem Załącznika nr 4 do Konkursu ofert), Załącznikiem nr 2 do Umowy – Formularzem ofertowym (Załącznik ten jest odpowiednikiem Załącznika nr 1 do Konkursu ofert), Załącznikiem nr 3 do Umowy – Opisem Przedmiotu Zamówienia (Załącznik ten jest odpowiednikiem Załącznika nr 2 do Konkursu ofert).
2. Sprzedawca oświadcza, że asortyment jest dopuszczony do obrotu i używania na terenie Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Asortyment musi być zgodny z treścią oferty, a Sprzedawca nie jest uprawniony do samodzielnej zmiany asortymentu, w tym zmiany jego producenta, jakie zostały wskazane w złożonej przez Sprzedawcę ofercie.
4. Termin przydatności do spożycia asortymentu, w momencie jego wydania, o którym mowa w § 2 ust. 5 Umowy, nie może być krótszy niż wskazany w OPZ, tj.

§ 2.

1. Asortyment sprzedawany będzie w określonych partiach, których wielkość oraz ilość, a także typ asortymentu, zostaną uzgodnione przez Strony w trakcie realizacji Umowy. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Kupującego.
2. Sprzedawca zobowiązuje się do sprzedaży określonych partii asortymentu, zgodnie z zamówieniami, które składać będą osoby wyznaczone przez Kupującego do realizacji Umowy, o których mowa w § 10 ust. 1 Umowy (realizacja zamówienia określonej partii asortymentu). Zamówienia składane będą pisemnie lub formie dokumentowej (np. poczta elektroniczna, fax).
3. Realizując zamówienia określonych partii asortymentu, Sprzedawca zobowiązuje się przysyłać zamówione partie asortymentu w odpowiednim opakowaniu, za pośrednictwem przewoźnika zapewniającego należyte zabezpieczenie asortymentu przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp., a także zapewniającego spełnienie wszystkich przewidzianych prawem wymagań w zakresie transportu żywności - do **Magazynu Żywnościowego przy Dziale Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11.**
4. Strony ustalają, że miejscem spełnienia świadczenia będzie siedziba Kupującego.

5. Strony ustalają, że wydanie rzeczy nastąpi w momencie doręczenia partii asortymentu do magazynu żywnościowego, o którym mowa w ust. 3.
6. Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie według zapotrzebowania Kupującego **w terminie 2 dni roboczych** od dnia złożenia zamówienia, w godzinach od 8:00 do 10:00. Termin realizacji zamówionej partii asortymentu zostanie dotrzymany, gdy asortyment zostanie wydany Kupującemu w terminie, o którym mowa w zdaniu pierwszym.
7. Strony ustalają, że Sprzedawcę obciążać będą wszelkie koszty związane z realizacją Umowy, w tym zwłaszcza koszty wydania asortymentu, a w szczególności koszty zmierzenia lub zważenia, opakowania, ubezpieczenia za czas przewozu i koszty przesłania rzeczy oraz koszty odebrania.
8. Kupujący ma prawo odmowy odbioru określonej partii asortymentu w całości lub w części, w wypadku stwierdzenia:
 - a) naruszenia lub uszkodzenia, opakowania zewnętrznego, w którym asortyment dostarczany będzie do Zamawiającego lub naruszenia, uszkodzenia lub zabrudzenia opakowań poszczególnych produktów składających się na asortyment,
 - b) braków ilościowych asortymentu względem złożonego zamówienia na określoną partię asortymentu.
9. W wypadku odmowy odbioru asortymentu, przyjmuje się, że Sprzedawca pozostaje w zwłoce w stosunku do tej partii, której odbioru odmówiono.
10. Od momentu odbioru określonej partii asortymentu, Kupującemu, w stosunku do tej partii asortymentu, przysługują uprawnienia z tytułu rękojmi za wady, o których mowa w § 8¹ Umowy.
11. Kupujący obciąża Sprzedawcę wszelkimi dodatkowymi kosztami, jakie Kupujący poniesie z powodu opóźnienia Sprzedawcy w realizacji zamówienia określonej partii asortymentu

§ 3.

1. Niniejsza Umowa obowiązuje **od daty jej zawarcia do dnia 31 sierpnia 2021 r.**
2. Niezależnie od powyższego, niniejsza Umowa obowiązuje do czasu, gdy wynagrodzenie Sprzedawcy z tytułu sprzedanych partii asortymentu, przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, osiągnie kwotę, o której mowa w § 4 ust. 1 Umowy.

§ 4.

1. Łączne wynagrodzenie Sprzedawcy z tytułu niniejszej Umowy **nie przekroczy kwoty** zł brutto (słownie: złotych), w tym podatek VAT, zł netto (słownie: złotych) – *zgodnie z ofertą Sprzedawcy (ceny jednostkowe asortymentu określone zostały w zał. nr 1 do Umowy).*
2. Sprzedawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie jedynie za sprzedane partie asortymentu (zrealizowane zamówienia określonych partii asortymentu). W wypadku, gdy w terminie obowiązywania Umowy, o którym mowa w § 3 ust. 1 Umowy, łączne wynagrodzenie Sprzedawcy z tytułu sprzedanych partii asortymentu nie osiągnie kwoty, o której mowa w § 4 ust 1 Umowy, Sprzedawca nie ma prawa domagać się zapłaty wynagrodzenia w tej wysokości.
3. Płatność dokonywana będzie każdorazowo na podstawie **prawidłowo wystawionej** przez Sprzedawcę faktury VAT, w terminie do **60 dni** od dnia jej doręczenia Kupującemu. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie wydanie określonej partii asortymentu. W treści faktury powinien być wskazany numer niniejszej Umowy.
4. Wynagrodzenie uiszczane będzie w formie przelewu bankowego na rachunek bankowy Sprzedawcy: Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
5. Wynagrodzenie Sprzedawcy ustalone zostało w oparciu o złożoną ofertę i nie będzie waloryzowane z zastrzeżeniem odpowiednich postanowień § 5 Umowy.
6. Ustalone w Umowie wynagrodzenie pokrywa ogół świadczeń Sprzedawcy tytułem niniejszej Umowy oraz związane z nimi koszty (w tym koszty przesłania Kupującemu określonych partii asortymentu), i Sprzedawca nie jest uprawniony do żądania jego podwyższenia.
7. Ceny jednostkowe zaoferowanego asortymentu są cenami maksymalnymi, a ustalając cenę zamawianego przez Kupującego asortymentu, Sprzedawca obniży je w wypadku:
 - a) wystąpienia promocyjnej ceny asortymentu u producenta asortymentu,
 - b) wystąpienia promocyjnej ceny asortymentu u Sprzedawcy.

§ 5.

1. Strony przewidują możliwość zmian Umowy w zakresie:
 - a) oznaczenia firm, siedzib Stron, numerów rachunków bankowych oraz innych danych identyfikacyjnych wskazanych w Umowie, w wypadku, gdy ulegną one zmianie w toku obowiązywania Umowy,
 - b) oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści Umowy,
 - c) poszczególnych pozycji asortymentu (tak konkretnego produktu danego producenta poszczególnych pozycji asortymentu jakiego Sprzedawca wskazał w złożonej ofercie jak i samego producenta) w wypadku, gdy uzasadnione to będzie zakończeniem produkcji lub wycofaniem z rynku danego produktu; nowy produkt posiadać będzie te same lub lepsze parametry jakościowe, a cena

- d) przedłużenia okresu obowiązywania umowy określonego w § 3 ust. 1 Umowy - do czasu wykorzystania przez Kupującego całości asortymentu określonego w Załączniku nr 1 do Umowy, jednak nie dłużej niż na okres 3 miesięcy.
 - e) zmiany cen jednostkowych określonych pozycji asortymentu w przypadku, o którym mowa w § 4 ust. 7 Umowy
2. Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6.

1. Sprzedawca zapłaci Kupującemu karę umowną:
- a) za odstąpienie od umowy przez Kupującego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Sprzedawca - w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy,
 - b) za opóźnienie w realizacji zamówienia określonej partii asortymentu w terminie określonym w § 2 ust. 6 Umowy - w wysokości 2% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
 - c) za opóźnienie w wymianie asortymentu na wolny od wad w ramach rękojmi za wady w terminie, o którym mowa w § 8¹ ust. 3 Umowy - w wysokości 2% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
 - d) za opóźnienie w przekazaniu Kupującemu list podwykonawców (w tym list zaktualizowanych), o których mowa w § 9 ust 2 Umowy lub umów podwykonawczych, o których mowa w § 9 ust. 2¹ Umowy - w wysokości 3 % łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
2. Kary umowne podlegają sumowaniu.
3. Kwoty kar umownych Kupujący będzie mógł potrącić z faktur Sprzedawcy, na co Sprzedawca wyraża zgodę bez potrzeby składania dodatkowego oświadczenia.
4. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych.

§ 7.

1. W wypadku zwłoki Sprzedawcy w realizacji zamówienia określonej partii asortymentu, w terminie, o którym mowa w § 2 ust. 6 Umowy, Kupujący będzie mógł od Umowy odstąpić bez wyznaczania terminu dodatkowego (lex commissoria – art. 492 k.c.).
2. Niezależnie od treści ust. 1, Kupującemu przysługuje umowne prawo odstąpienia od Umowy, w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:
- a) dwukrotnego opóźnienia Sprzedawcy w realizacji zamówienia określonej partii asortymentu lub jednokrotnego takiego opóźnienia, które przekracza 2 dni robocze, w stosunku do terminu, o którym mowa w § 2 ust. 6 Umowy,
 - b) dwukrotnego opóźnienia Sprzedawcy w wymianie asortymentu na wolny od wad w ramach rękojmi za wady lub jednokrotnego takiego opóźnienia, które przekracza 2 dni robocze, w stosunku do terminu, o którym mowa w § 8¹ ust. 3 Umowy,
 - c) trzykrotnego skorzystania przez Kupującego z uprawnień tytułem rękojmi za wady,
 - d) naruszenia przez Sprzedawcę postanowień dotyczących warunków przesyłu asortymentu, o których mowa w § 2 ust. 3 Umowy,
 - e) powierzenia przez Sprzedawcę wykonania przedmiotu Umowy podwykonawcom w zakresie niewskazanym w ofercie, nieprzekazania Kupującemu list podwykonawców (w tym list zaktualizowanych), o których mowa w § 9 ust. 2 Umowy,
 - f) wydania nakazu zajęcia majątku Sprzedawcy,
 - g) innego rażącego naruszenia warunków Umowy lub przepisów prawa
- w terminie 20 dni od dnia powzięcia przez Kupującego wiadomości o wystąpieniu okoliczności uzasadniających odstąpienie.
3. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Strony ustalają, że ich świadczenia są podzielne, a prawo odstąpienia od Umowy, przysługuje Stronie odstępującej, zależnie od jej wyboru, bądź to od całości umowy bądź to od jej części.
5. Strony ustalają, że odstąpienie od Umowy ma skutek na przyszłość (ex nunc).

§ 8.

Sprzedawca może dokonać przelewu wierzytelności z Umowy na osobę trzecią, jedynie za pisemną **zgoda jednostki tworzącej Kupującego – Województwa Podlaskiego** - art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (tj. Dz.U. 2018 r. poz. 160 ze zm.).

§ 8¹.

1. Sprzedawca udziela Kupującemu rękojmi na sprzedany asortyment.
2. Za wadę fizyczną asortymentu, obok okoliczności, o których mowa w art. 556¹ k.c., Strony uważać będą zwłaszcza:

- a) naruszenie opakowania zewnętrznego w którym asortyment dostarczany będzie do Kupującego lub opakowań poszczególnych produktów składających się na asortyment,
 - b) braki ilościowe asortymentu względem złożonego zamówienia na określoną partię asortymentu,
 - c) niezgodności producenta produktu będącego elementem asortymentu lub sprzedanego produktu będącego elementem sprzedanego asortymentu, względem złożonej przez Sprzedawcę oferty,
 - d) krótszy niż wskazany w §1 ust. 4 Umowy termin przydatności do spożycia,
 - e) dostarczenie asortymentu w sposób sprzeczny z § 2 ust. 3 Umowy,
 - f) zanieczyszczenia biologiczne na skorupkach jaj lub opakowaniu zbiorczym (dotyczy Pakietu 1)*,
 - g) uszkodzenia mechaniczne skorupki - pęknięcia, zbita - (dotyczy Pakietu 1)*.
3. Sprzedawca, w wypadku skorzystania przez Kupującego z przysługującego mu uprawnienia w postaci żądania wymiany określonej partii asortymentu na wolną od wad, zobowiązany jest do jej wymiany na wolną od wad w terminie 1 dnia roboczego od momentu zgłoszenia żądania. Zgłoszenie zostanie dokonane w formie pisemnej lub dokumentowej (np. poczta elektroniczna, fax,) przez osoby wyznaczone przez Kupującego do realizacji Umowy, o których mowa w § 10 ust. 1 Umowy.
 4. Utrata uprawnień z tytułu rękojmi przez Kupującego uregulowana w art. 563 k.c. nastąpi dopiero, gdy Kupujący nie zawiadomi Sprzedawcy o wadzie w terminie 15 dni po zbadaniu asortymentu w czasie i w sposób przyjęty przy rzeczach tego rodzaju, a w wypadku, gdy wada wyjdzie na jaw później – gdy nie zawiadomi Sprzedawcy o wadzie w terminie 15 dni po jej stwierdzeniu.
 5. W wypadku, gdy Kupujący zażąda wymiany określonej partii asortymentu lub usunięcia wady albo złoży oświadczenie o obniżeniu ceny, określając kwotę, o którą cena ma być obniżona, a Sprzedawca nie ustosunkuje się do tego żądania w terminie 2 dni roboczych, uważać się będzie, że Sprzedawca uznał to żądanie.
 6. Sprzedawca nie może odmówić zadośćuczynienia żądaniu Kupującego, jeśli doprowadzenie do zgodności z Umową określonej partii asortymentu w sposób wybrany przez Kupującego wymaga nadmiernych kosztów w porównaniu z drugim możliwym sposobem lub gdy koszty zadośćuczynienia temu obowiązkowi przewyższają cenę określonej partii asortymentu.
 7. Sprzedawca, w wypadku wykonywania przez Kupującego jego uprawnień z tytułu rękojmi, jest zobowiązany na własny koszt odebrać określoną partię asortymentu z miejsca, gdzie asortyment został Kupującemu wydany zgodnie z § 2 ust. 5 Umowy.
 8. Sprzedawca będzie ponosił odpowiedzialność za ewentualne skutki spożycia asortymentu z ukrytymi wadami jakościowymi bądź niedopuszczonego do spożycia.

§ 9.

1. Sprzedawca może powierzyć wykonanie przedmiotu Umowy podwykonawcom jedynie w zakresie wskazanym w złożonej ofercie.
2. Sprzedawca zobowiązany jest najpóźniej w dniu zawarcia Umowy do przedstawienia Kupującemu listy podwykonawców wraz ze wskazaniem konkretnych prac, które zostaną powierzone do realizacji każdemu podwykonawcy. Lista, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, podlega aktualizacji przez Sprzedawcę każdorazowo w przypadku wprowadzenia nowego podwykonawcy, w tym zastąpienia dotychczasowego podwykonawcy innym. W takim przypadku Sprzedawca zobowiązany jest do przekazania zaktualizowanej listy najpóźniej w dniu dokonania zamiany/zmiany.
3. Podwykonawca nie ma prawa zlecać dalszym podwykonawcom wykonania jakiegokolwiek fragmentu przedmiotu zamówienia bez uprzedniej pisemnej zgody Kupującego.
4. Sprzedawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców/dalszych podwykonawców jak za działania i zaniechania własne.
- 5.

§ 10.

1. Upoważnionym pracownikiem Kupującego do realizacji przedmiotu Umowy jest:
 - a)* tel., e-mail w godz. 7.30 - 15.00 w dni robocze,
 - b)* tel., e-mail w godz. 7.30 - 15.00 w dni robocze.
2. Upoważnionym pracownikiem Sprzedawcy do realizacji przedmiotu Umowy jest:
 - a)* tel., e-mail w godz. 7.30 - 15.00 w dni robocze,
 - b)* tel., e-mail w godz. 7.30 - 15.00 w dni robocze.
3. **Zamówienia oraz zgłaszanie żądań tytułem rękojmi kierowane będą pod adres e – mail Sprzedawcy lub nr fax Sprzedawcy**

§ 11.

1. Sprzedawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia oraz przedkłada do Umowy potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię aktualnego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej Sprzedawcy (poświadczony za zgodność z oryginałem dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej w przedmiotem zamówienia stanowi Załącznik nr 7 do Umowy).

2. Sprzedawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1 przez cały okres realizacji Umowy i przedkładania Kupującemu dokumentów potwierdzających kontynuację ubezpieczenia OC prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia przez cały okres realizacji Umowy. Sprzedawca ma obowiązek przedłożenia dokumentów potwierdzających kontynuację ubezpieczenia OC niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia ich wystawienia przez ubezpieczyciela.

§ 12.

1. Każda strona Umowy została parafowana przez podpisujących Umowę.
2. Jeżeli postanowienia Umowy zobowiązują lub upoważniają Strony do złożenia określonej treści oświadczenia w formie pisemnej, przyjmuje się, że zachowanie formy pisemnej zostało zastrzeżone pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie oświadczenia Stron związane z Umową będą kierowane na adresy:
 - a) Sprzedawca: ...,
 - b) Kupujący:
Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Al. Piłsudskiego 11
18-404 Łomża

- ze skutkiem uznania ich za doręczone (chyba, że Strona zawiadomi na piśmie, którego odbiór potwierdzi druga Strona, o zmianie adresu wskazanego dla doręczenia korespondencji).
4. Wszelkie spory mogące powstać w przyszłości w wyniku realizacji niniejszej Umowy, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowni powszechnemu właściwemu miejscowo ze względu na siedzibę Kupującego.
5. Niniejszą umowę w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa otrzymuje **Kupujący**, a jeden **Sprzedawca**.
6. Integralną część Umowy stanowią następujące załączniki w niej wymienione tj.:
 - a) Załącznik nr 1 – Zestawienie asortymentowo-ilościowe,
 - b) Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy Sprzedawcy,
 - c) Załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia,
 - d) Załącznik nr 4 – Dokument wykazujący umocowanie do zawarcia umowy ze strony Kupującego,
 - e) Załącznik nr 5 – Dokument wykazujący umocowanie do zawarcia umowy ze strony Sprzedawcy,
 - f) Załącznik nr 6 – Umowa regulująca współpracę wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia*,
 - g) Załącznik nr 7 – Poświadczony za zgodność z oryginałem przez Sprzedawcę dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

* - *niepotrzebne skreślić*

** - *jeżeli dotyczy*

SPRZEDAWCA:

KUPUJĄCY: