



Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej

71-699 Szczecin, ul. Hoża 6 tel. 91-44 20-933 fax. 91-44 20-516 sekretariat@zce.szczecin.pl

Nazwa wykonawcy	
Osoba do kontaktu	
Telefon, fax	
e-mail	

8. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminach określonych w Zapytaniu Ofertowym.

9. Akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawianego w projekcie umowy.

10. Do oferty załączono następujące dokumenty

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
podpis osoby/osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 2

.....
(pieczęć wykonawcy)

.....dn.

FORMULARZ CENOWY

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

Miejscowość

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, za następujące ceny jednostkowe:

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Opis przedmiotu zamówienia
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Brokuły	15331170-9	kg	250			Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, różyczki o barwie zielonej do ciemnozielonej, z łodyżkami i głąbikami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin

						produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
2	Brukselka	15331170-9	kg	40		Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
3	Ćwiartki ziemniaczane		kg	120		Ćwiartki z ziemniaka ze skórą (ziemniak 100%). Mogą zawierać jedynie przyprawy i tłuszcz niezbędny do obróbki w piecu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
4	Dynia	15331170-9	kg	30		Produkt uzyskany z dyni w formie kostki (8 – 15 mm) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie

						bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
5	Fasolka szparagowa	15331170-9	kg	50		Fasolka szparagowa w postaci żółtych strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C jednolite odmianowo, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
6	Frytki ziemniaczane	15311200-3	kg	120		Frytki wykonane całkowicie z ziemniaków (100%) o prostym kształcie o długości min. 65 mm, typu „long”. Mogą zawierać jedynie przyprawy i tłuszcz niezbędny do obróbki w piecu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie

						mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
7	Groszek zielony	15331170-9	kg	50		Groszek zielony o jednolitej barwie typowej dla groszku zielonego. Bez obcych posmaków. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
8	Kalafior	15331170-9	kg	200		Części róży kalaforowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafora, bez zapachów posmaków obcych. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

9	Knedle owocowe	15896000-5	kg	180		Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta ziemniaczanego (min. o zawartości 40% gotowanych ziemniaków) z nadzieniem owocowym (śliwka, truskawka). Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka. Knedle o min. zawartości 17% owoców. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
10	Kukurydza		kg	15		Surowe ziarna kukurydzy (dojrzałe, jednorodne) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
11	Marchewka mini	15331170-9	kg	60		Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm. utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. Nie wyższej niż -18°C; o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepienie nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady; barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe,

						praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
12	Marchewka kostka	15331170-9	kg	60		Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w kostkę ok 1x1 cm; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
13	Marchew z groszkiem	15331170-9	kg	150		Produkt uzyskany ze świeżej marchwi 60% pokrojonej w kostkę oraz groszku 40%; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, groszek cały, barwa charakterystyczna dla marchwi oraz groszku; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń

						spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki i groszek czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi i groszku, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
14	Mieszanka europejska	15331170-9	kg	150		Warzywa utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Mieszanka min. 4 składnikowa (bez ziemniaków), o zawartości 25% brokuł, 25% fasoli szparagowej zielonej, 20% marchwi w plastrach, 30% cukinii. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
15	Mieszanka kompotowa	15332100-5	kg	100		Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Mieszanka 5-6 składnikowa, skład co najmniej: truskawka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę

						produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
16	Mieszanka orientalna – chińska	15896000-5	kg	60		Produkt uzyskany ze świeżych kielków fasoli mung (35%), marchwi (25%), papryki czerwonej (15%), pora (15%), grzybów chińskich mun (5%), kielków bambusa (5%) o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
17	Pierogi z kapustą i grzybami	15896000-5	kg	60		Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 40% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

18	Pierogi ruskie	15896000-5	kg	60		Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem z twarogu i ziemniaków. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 40% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
19	Pierogi z owocami	15896000-5	kg	40		Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem owocowym różnym (truskawka, jagoda). Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 35% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
20	Pyzy z mięsem	15896000-5	kg	150		Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta ziemniaczanego(min. o zawartości 40%gotowanych ziemniaków)z nadzieniem farszu mięsnego. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka. Pyzy o min. zawartości 10% mięsa i 20% farszu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii

						polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
	Szpinak mrożony rozdrobniony/ brykiet	15331170-9	kg	100		Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
	Warzywa w paski	15331170-9	kg	100		Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, selera, pietruszki, pora, rozdrobnionych w słupki a następnie zamrożone. o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

Szczecin,

.....
(podpis osoby uprawnionej)

pomiędzy:

Gminą Miasto Szczecin – Zachodniopomorskie Centrum Edukacji morskiej i Politechnicznej Szczecin, ul.Hoża, 6, NIP: 851 03 09 410, reprezentowaną przez Elżbietę Moskal – Dyrektora Szkoły. w Szczecinie, działającego na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Szczecin nr WOŚ-II.2123.167.2017.KD z dnia 17 maja 2017 r, zwaną dalej: „**Zamawiającym**”,

a

.....
.....
zwaną/-ym dalej: „**Wykonawcą**”,

łącznie zwani: „**stronami**”.

Niniejsza umowa, zwana dalej Umową, zostaje zawarta z wyłączeniem zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021r., poz. 1129 ze zm.) z uwagi na treść art. 2 ust. 1 pkt. 1 ww. ustawy oraz na podstawie § 11 ust. 1 pkt 2 w związku § 13 ust. 1 pkt 1 ust 2 Załącznika nr 1 do Zarządzenia Nr 657/20 Prezydenta Miasta Szczecina z dnia 28 grudnia 2020 r. w sprawie zasad wykonywania w Urzędzie Miasta Szczecin i jednostkach organizacyjnych Gminy Miasto Szczecin ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Regulaminu Pracy Komisji Przetargowej Urzędu Miasta Szczecin, zmienionego Zarządzeniem nr 39/21 Prezydenta Miasta Szczecin z dnia 26 stycznia 2021r.

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się **sukcesywnie** – na zamówienie Zamawiającego – dostarczać artykuły mrożonki, zwane dalej „**towarem**” do Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, 71-699 Szczecin przy ul Hoża 6, a Zamawiający zobowiązuje się odebrać zamówiony towar i zapłacić za niego cenę.
2. Zakres rzeczowy dostarczanego towaru określony jest w Zapytaniu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
3. Dostarczanie towaru odbywać się będzie na warunkach zawartych w Ofercie cenowej, stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
4. Cena za dostarczony towar ustalana będzie na podstawie ilości poszczególnych artykułów określonych w zamówieniu i dostarczonych do Zamawiającego oraz jednostkowych cen netto wraz z obowiązującym podatkiem VAT, zawartych w Ofercie cenowej (Załącznik nr 2), (lub cen niższych od zawartych w tej Ofercie).
5. Całkowita wartość przedmiotu Umowy w okresie jej realizacji stanowić będzie kwotę do wysokości zł. (słownie:/100) obejmującą podatek VAT.

§ 2

Prawa i obowiązki stron

1. Każde dostarczenie towaru przez Wykonawcę nastąpi po uprzednim złożeniu przez Zamawiającego zamówienia, które zawierać będzie zakres rzeczowy artykułów, ilość oraz termin ich dostarczenia (dzień, godzina).

2. Zamówienia składane będą wobec pracowników Wykonawcy określonych w § 14 ust. 1 b Umowy, drogą pisemną, poprzez telefaks, pocztę elektroniczną lub telefonicznie – w zależności od potrzeb Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień dostawy do godziny 15.00.
3. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca przyjmie doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
4. Wykonawca po otrzymaniu zamówienia, dostarczy Zamawiającemu towar zgodnie z treścią zamówienia i w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu - własnym transportem, na własny koszt i ryzyko.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wyładowania towaru oraz przetransportowania go do stołówki w ZCEMiP lub do pomieszczeń wskazanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
6. Wykonawca przekaże towar w godzinach od 7.00 do 12.00 osobie upoważnionej do odbioru i kontroli towaru (w zakresie ilości, jakości oraz zgodności z zamówieniem), określonej w Załączniku nr 3 do Umowy. Wykonawca nie może pozostawić towaru bez nadzoru lub przekazać go osobom nieupoważnionym.
7. Po dostarczeniu towaru Zamawiający przeprowadzi kontrolę w zakresie ilości, jakości oraz zgodności dostarczonego towaru z zamówieniem.
8. Po przeprowadzeniu kontroli, o której mowa w ust. 7, w przypadku braku zastrzeżeń, Zamawiający dokona odbioru towaru, potwierdzając odbiór na dokumencie (fakturze/rachunku) wystawionym przez Wykonawcę. Dokument ten (z potwierdzeniem odbioru) stanowić będzie potwierdzenie dostarczenia przez Wykonawcę zamówionego towaru oraz podstawę do wypłaty wynagrodzenia za dostarczenie towaru.
9. Pracownicy upoważnieni przez Zamawiającego do składania zamówień, kontroli towaru oraz dokonywania odbiorów wskazani są w Załączniku nr 3 do Umowy, którego zmiana nie stanowi zmiany treści Umowy.

§ 3

1. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu zaplanowanym przez Zamawiającego.
2. W sytuacji określonej w ust. 1 Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie przyjęcia wadliwego towaru i żądania wymiany towaru na odpowiedni i zgodny z zamówieniem.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar spełniający wymogi określone w aktualnych przepisach prawnych, tj. spełniający wymagania prawa żywnościowego, dopuszczony do obrotu na terenie Polski, oraz posiadający przewidziane prawem niezbędne certyfikaty lub atesty. Wykonawca bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność w zakresie zgodności towaru z powyższymi wymogami.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.
3. Artykuły określone w Zapytaniu ofertowym (Załącznik nr 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać w opakowaniach czystych, nieuszkodzonych, dopuszczonych do przechowywania i transportu danego rodzaju artykułów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.
5. Dostarczana żywność musi posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni.

§ 5

1. Strony postanawiają, że Zamawiającemu przysługuje prawo zamówienia mniejszej ilości artykułów, niż określone w Zapytaniu ofertowym (Załącznik nr 1) - w szczególności w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć - a Wykonawcy nie przysługuje w związku z tym żadne roszczenie.
2. Strony postanawiają, że zamówienie przez Zamawiającego określonego artykułu w ilości mniejszej lub większej od ilości wskazanej w Ofercie cenowej (Załącznik nr 2) nie wpłynie na zwiększenie ceny jednostkowej danego artykułu, wynikającej z Oferty cenowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się przez cały czas trwania Umowy do stosowania wobec Zamawiającego, dla poszczególnych artykułów określonych w Zapytaniu ofertowym (Załącznik nr 1), cen jednostkowych netto nie wyższych niż określone w Ofercie cenowej (Załącznik nr 2).
4. Strony przewidują możliwość zastosowania ceny niższej od określonej w Ofercie cenowej (Załącznik nr 2).

§ 6

Wynagrodzenie

1. Strony postanawiają, że zapłata ceny za dostarczony towar odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych/rachunków, z których każda płatna będzie po prawidłowym, tj. zgodnym z Umową, zrealizowaniu przez Wykonawcę zamówienia i dokonaniu przez Zamawiającego odbioru towaru bez zastrzeżeń, zgodnie z procedurą opisaną w § 2.
2. Wykonawca będzie wystawiał fakturę/rachunek na następujące dane:
Nabywca: Gmina Miasto Szczecin,
Pl. Armii Krajowej 1,
70-456 Szczecin,
NIP: 8510309410,
Płatnik: Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej 71-699 Szczeci.,
ul. Hoża 6
ustalając każdorazowo cenę za dostarczony towar w sposób opisany w § 1 ust. 4.
3. Zapłata będzie dokonywana na podstawie faktury czytelnie i prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę, na której odbiór towaru zostanie potwierdzony bez zastrzeżeń przez Zamawiającego w sposób opisany w § 2 ust. 7.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury, spełniającej wymagania określone w ust. 3.
5. Rachunek bankowy Wykonawcy musi być zgodny z numerem rachunku ujawnionym w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej. Gdy w wykazie ujawniony jest inny rachunek bankowy, płatność wynagrodzenia dokonana zostanie na rachunek bankowy ujawniony w wykazie.
6. W przypadku zamieszczenia na fakturze błędnych danych Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie wystawi notę korygującą.
7. W przypadku wystąpienia na fakturze innych błędów, w tym błędów rachunkowych lub polegających na wpisaniu ilości towaru niezgodnej z zamówieniem lub zamieszczeniu cen wyższych od określonych w Ofercie cenowej (Załącznik nr 2), zapłata nastąpi po wystawieniu przez Wykonawcę faktury korygującej, a termin płatności liczony będzie od dnia otrzymania prawidłowej faktury ze skorygowanymi danymi.
8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
9. Wyłącza się prawo do dokonywania przez Wykonawcę jakichkolwiek potrąceń własnych wierzytelności lub nabytych wierzytelności z wierzytelnościami Zamawiającego.
10. Faktura będzie dostarczana i wystawiana na adres Płatnika podany w ust.2.

§ 7

Czas obowiązywania Umowy

Umowa zostaje zawarta **na czas określony, tj. od dnia do dnia 31.12.2022 r.**

§ 8

§ 12 Informacja publiczna

Niniejsza Umowa stanowi informację publiczną w rozumieniu art. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej i podlega udostępnieniu na zasadach i w trybie określonych w ww. ustawie.

§ 13 RODO

1. Zamawiający, realizując nałożony na administratora obowiązek informacyjny wobec osób fizycznych – zgodnie z art. 13 i 14 RODO – informuje, że:
 - 1) administratorem danych osobowych jest **Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie**,
 - 2) kontakt do inspektora ochrony danych osobowych – adres e-mail: iod@spnt.pl, telefon 918522093. Powyższe dane kontaktowe służą wyłącznie do kontaktu w sprawach związanych bezpośrednio z przetwarzaniem danych osobowych. Inspektor ochrony danych nie posiada i nie udziela informacji dotyczących realizacji Umowy,
 - 3) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i f RODO, w celu:
 - a) zawarcia i wykonania Umowy,
 - b) wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Zamawiającego,
 - c) kontroli prawidłowości realizacji postanowień Umowy,
 - d) ochrony praw Zamawiającego wynikających z Umowy, a także w celu dochodzenia ewentualnych uprawnień i roszczeń wynikających z Umowy,
 - e) przechowywania dokumentacji na wypadek kontroli prowadzonej przez uprawnione organy i podmioty,
 - f) przekazania dokumentacji do archiwum, a następnie jej zbrakowania;
 - 4) odbiorcami danych osobowych będą:
 - a) pracownicy Zamawiającego,
 - b) osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie Umowa lub dokumentacja związana z realizacją Umowy w oparciu o powszechnie obowiązujące przepisy, w tym w szczególności w oparciu o art. 2 i nast. ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 2176),
 - c) podmioty przetwarzające dane osobowe w imieniu Zamawiającego, w szczególności podmioty świadczące usługi audytowe, usługi doradcze,
 - d) inni administratorzy danych, działający na mocy umów zawartych ze Zamawiającym lub na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym:
 - podmioty świadczące pomoc prawną,
 - podmioty świadczące usługi pocztowe lub kurierskie,
 - podmioty prowadzące działalność płatniczą (banki, instytucje płatnicze),
 - 5) dane osobowe będą przetwarzane przez okres realizacji niniejszej Umowy, okres rękojmi i gwarancji, przez okres niezbędny do dochodzenia roszczeń i obrony swoich praw z tytułu realizacji Umowy oraz przez okres archiwizacji zgodny z rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz. U. z 2011 r. Nr 14, poz. 67),
 - 6) osobie fizycznej, której dane dotyczą, przysługuje prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, do ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania na zasadach określonych w RODO oraz w innych obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa,
 - 7) osobie fizycznej, której dane dotyczą przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, iż dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO,
 - 8) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych Zamawiającemu jest warunkiem zawarcia Umowy, a także jest niezbędny do realizacji i kontroli należytego wykonania Umowy, konsekwencją niepodania danych będzie niemożność zawarcia i realizacji Umowy,

- 9) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
 - 10) dane niepozyskane bezpośrednio od osób, których dotyczą, obejmują w szczególności następujące kategorie danych: imię i nazwisko, dane kontaktowe, stosowne uprawnienia do wykonywania określonych czynności,
 - 11) źródłem pochodzenia danych osobowych niepozyskanych bezpośrednio od osoby, której dane dotyczą, jest Wykonawca.
2. Wykonawca zobowiązuje się przekazać, w imieniu Zamawiającego informacje wskazane w ust. 1, wszystkim osobom trzecim, których dane osobowe Wykonawca będzie przekazywać Zamawiającemu w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy. Powyższy obowiązek dotyczy jedynie osób, z którymi Wykonawca nie będzie miał kontaktu lub kontakt ten będzie utrudniony.

§ 14

Postanowienia końcowe

1. Strony wskazują następujące osoby do kontaktów w ramach realizacji Umowy:
 - a) ze strony Zamawiającego:
 - w sprawach księgowych: Danuta Wydrzyńska, tel.91 43 161 18, e-mail: dwydrzynska@zcemip.edu.pl,
 - w sprawach organizacyjnych: Tomasz Krzywiński, tel.91 43 161 11, e-mail: tkrzywinski@zcemip.edu.pl,
 - b) ze strony Wykonawcy:
2. Zmiana osób wskazanych w ust. 1 powinna być dokonana w formie pisemnej i nie będzie traktowana jak zmiana Umowy.
3. Strony zastrzegają następujące adresy dla doręczeń:
 - a) Zamawiający: ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin, e-mail: tkrzywinski@zcemip.edu.pl,
 - b) Wykonawca:
4. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania na piśmie o każdej zmianie adresu. Powiadamianie jest skuteczne pod warunkiem wysłania go listem poleconym lub dostarczenia pocztą kurierską lub doręczenia osobistego.
5. Wszelkie pisma, wezwania i oświadczenia kierowane na ostatni znany adres Stron ustalony zgodnie z postanowieniami ust. 3-4 będą uważane za skutecznie doręczone.
6. Wszelkie zmiany Umowy, a także wszelkie oświadczenia, wezwania, zezwolenia, uzgodnienia i powiadomienia kierowane do drugiej Strony wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.
8. Załączniki do Umowy stanowią jej integralną część.
9. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
10. Ewentualne spory powstałe przy wykonywaniu Umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
11. W przypadku, gdyby którejkolwiek z postanowień Umowy zostałyby uznane za nieważne, Umowa w pozostałej części zostaje ważna.
12. W przypadku, o którym mowa w ust. 11 Strony zobowiązują się do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy nowymi postanowieniami zbliżonymi celem do postanowień uznanych za nieważne.
13. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron, z których każdy po odczytaniu i zaparafowaniu podpisano.

Wykonawca

.....

Zamawiający

.....



Załącznik nr 1

.....
(pieczęć wykonawcy)

.....dn.

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do ogłoszenia zamówienia na zadanie pn. „**Zakup i dostawę mrożonych owoców i warzyw do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok**”

1. oferujemy wykonanie zamówienia, za cenę:

netto..... zł, słownie:.....

brutto..... zł, słownie:.....

podatek Vat zł, słownie:.....

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Zapytaniem Ofertowym i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki i obowiązki w nim zawarte.

3. Oświadczamy, że posiadamy odpowiednie uprawnienia, wiedzę, doświadczenie i dysponujemy stosowną bazą do wykonaniu przedmiotu zamówienia.

4. Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wtykanie zadania.

5. zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Zapytaniu Ofertowym w miejscu terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Formularz ofertowy i załączone dokumenty złożona na Zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr..... Do nr.....

7. Dane teleadresowe Wykonawcy