Egz. …….

 **PROJEKT UMOWY………………………….**

zawarta w dniu **……………………….** w Bydgoszczy, pomiędzy: **Skarbem Państwa** - **11 Wojskowym Oddziałem Gospodarczym ul. Gdańska 147, 85-915 Bydgoszcz,** zwanym w treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez:

**KOMENDANTA – ……………………………….**

NIP – 967-135-40-89 REGON - 341260412

zwanym w treści umowy „Zamawiającym”,

a:

firmą:

**……………………………………….**

reprezentowaną przez:

……………………….

NIP……………… REGON ……………………….

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”,

Na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie uproszczonego rozeznania rynku, na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych na dostawy, usługi i roboty budowlane w 11 Wojskowym Oddziale Gospodarczym, rozdział 8 § 3, Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zamówienie publiczne pod nazwą: **„SUKCESYWNE DOSTAWY TŁUSZCZÓW ROŚLINNYCH I OLEJÓW”,** zwanego dalej **„artykułami spożywczymi”,** na który zostaje zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1.
Przedmiot umowy**

**1.** Przedmiotem umowy jest wykonanie na rzecz Zamawiającego sukcesywnych dostaw „artykułów spożywczych” , którego zakres przedmiotowy oraz ilościowy został określony w „Wykazie ilościowo/cenowym” artykułów spożywczych stanowiącym przedmiot zamówienia - **załącznik nr 1** do Umowy.

**2**. Umowa wykonana będzie ze starannością wymaganą w tego rodzaju działalności oraz z zasadami profesjonalizmu zawodowego, obowiązującymi przepisami, a także ustaleniami zawartymi w niniejszej Umowie.

**3**. Artykuły spożywcze będą spełniały wymagania opisane w Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 2** do Umowy.

**4**. „Artykuły spożywcze” będą pochodziły z bieżącej produkcji, z wymaganym okresem przydatności do spożycia oraz będą odpowiadały wymaganiom określonym w „Opisie przedmiotu zamówienia”.

**5**. Cena produktów stanowiących przedmiot umowy przedstawiona w ofercie jest stała i nie może ulec zmianie przez okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem § 9 ust. 1 pkt 7 umowy.

**6.** Oferta Wykonawcy stanowi integralną część Umowy - **załącznik nr 3.**

**7. „**Artykuły spożywcze” powinny spełniać wymagania określone w szczególności
w n/w przepisach:

1. ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021),
2. ustawie z dnia 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) oraz aktami wykonawczymi wydanych na podstawie tej ustawy,
3. ustawie z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
(Dz. U. z 2021 r. poz. 630),
4. rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1, z późn. zm.),
5. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.01.2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 55, z późn. zm.),
6. rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z dnia 01.02.2002 r., z późn. zm.),
7. rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.01.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. L 165 z 30.04.2004 r., str. 1, z późn. zm.),
8. rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
9. rozporządzeniu komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5.12.2007 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
10. rozporządzeniu komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE 364 z 20.12.2006 r., str. 5, z póź. zm.).
11. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22.11.2010 r. zmieniająca rozporządzenie w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r., Nr 232, poz. 1525);
12. Artykuły spożywcze dostarczone będą w opakowaniach zgodnie
z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r.
w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29).

**§ 2.**

**Termin wykonania umowy**

1. Dostawy „artykułów spożywczych” wykonywane będą sukcesywnie, w okresie **od dnia** **podpisania umowy do dnia 23.12.2022 r.**

**§ 3.**

**Warunki wykonania umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z warunkami przeprowadzonego postępowania o udzielanie zamówienia publicznego, złożoną ofertą oraz ustaleniami określonymi w niniejszej Umowie.
2. Wykonawca gwarantuje wysoką jakość, niezmienność cech oraz jednolitość zaoferowanych w ofercie artykułów spożywczych przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Jeżeli w okresie obowiązywania umowy nastąpi wygaśnięcie ważności dokumentów dopuszczających przedmiot umowy do obrotu lub Wykonawcę do świadczenia dostaw będących przedmiotem umowy, (w tym również polisy OC, o której mowa w ust. 13), Wykonawca dostarczy do Zamawiającego dokumenty, o których mowa powyżej niezwłocznie po wygaśnięciu ważności dokumentów złożonych w ofercie – przy czym nie później niż w terminie 5 dni roboczych (tj. od poniedziałku do piątku z pominięciem świat przypadających w tych dniach), liczonych od dnia wygaśnięcia ważności dokumentów złożonych przez Wykonawcę w ofercie.
4. Dostawy „artykułów spożywczych” realizowane będą na podstawie Zamówienia na artykuły spożywcze, którego wzór stanowi **załącznik nr 4** do umowy, przesyłanego każdorazowo przez Zamawiającego do Wykonawcy pisemnie drogą komunikacji elektronicznej z **minimum 24 godz.** wyprzedzeniem.
5. W zamówieniu, o którym mowa w ust. 4 Zamawiający określi artykuły spożywcze ilość wraz z jednostką miary, wielkość opakowania jednostkowego oraz wymagany termin dostawy.
6. Dostawy odbywać się będą z sugerowaną częstotliwością określoną w „Opisie przedmiotu zamówienia”, zgodnie z wymaganiami jakościowymi, transportowymi i w opakowaniach, pod rygorem odmowy jej przyjęcia, w przypadku opóźnienia, niezgodności z zamówieniem lub warunkami umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość doprecyzowania szczegółów dostawy artykułów spożywczych, w szczególności: częstotliwości dostaw, godzin dostaw - w zamówieniu, o którym mowa w ust.4.
8. Strony dopuszczają możliwość złożenia korekty zamówienia bieżącego, o którym mowa w ust. 4. Korekta może być dokonywana w zakresie nie większym niż 30% zamówienia bieżącego. Korekta winna być przekazana Wykonawcy środkami komunikacji elektronicznej **nie później niż 16 godz.** przed terminem dostawy.
9. W przypadku, gdy termin dostawy przypada na dzień ustawowo wolny od pracy, dostawę należy wykonać w dniu poprzedzającym dzień wolny lub w innym terminie, uzgodnionym między Stronami w formie pisemnej.
10. Wykonawca dostarczy „artykuły spożywcze” Zamawiającemu własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w opakowaniach chroniących dostawę przed zniszczeniem.
11. Wniesienie „artykułów spożywczych” do wskazanego przez Zamawiającego magazynu zabezpieczy Wykonawca we własnym zakresie i na swój koszt.
12. Wykonawca zabezpieczy należycie „artykuły spożywcze” na czas przewozu, ponosząc całkowitą odpowiedzialność za dostawę tych artykułów i ich jakość do czasu odbioru przez Zamawiającego.
13. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej
w zakresie działalności stanowiącej przedmiot umowy na wartość ……………………. na okres **od dnia** **podpisania umowy do dnia 23.12.2022 r.** tj. na okres trwania obowiązywania niniejszej umowy (kserokopia polisy ………………..stanowi **załącznik nr 5** do umowy).
14. Ubezpieczenie, o którym mowa w ust.13 winno obejmować rozszerzony jego zakres, tj. ubezpieczenie za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty wytworzone, dostarczone, sprzedane przez Wykonawcę, które Wykonawca okaże każdorazowo na żądanie Zamawiającego.
15. Wykonawca oświadcza, że posiada wdrożony system HACCP i stosuje zasady tego systemu.
16. Wykonawca będzie posiadał przez okres obowiązywania umowy aktualne dokumenty, które okaże na żądanie Zamawiającego:
	1. potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu systemu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju albo zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem wdrożonego systemu HACCP, potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie artykułami będącymi przedmiotem umowy oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów;
	2. aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. nr 106, poz. 730).
17. W przypadku utraty ważności dokumentów, o których mowa w ust. 13 i 16, Wykonawca natychmiast powiadomi o tym fakcie Zamawiającego i przedłoży aktualne dokumenty.
18. W przypadku:
	1. nieprzedłużenia ważności dokumentów, o których mowa w ust. 13 i 16, oraz nieprzedłożenia aktualnych;
	2. nakazania Zamawiającemu przez Wojskową Inspekcję Weterynaryjną zaprzestania dalszego zaopatrywania się u Wykonawcy z przyczyn określonych w § 8 ust. 3 rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej z dnia 19.04.2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 89, poz. 857, z późn. zm.);

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niezrealizowanej części umowy z winy Wykonawcy i naliczenia kar umownych zgodnie z § 7 ust. 4 pkt 2 umowy.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do trzykrotnego w czasie trwania umowy, pobrania próbek „artykułów spożywczych” i ich przebadania na koszt Wykonawcy (oprócz badań, o których mowa w ust 20 umowy), we właściwym dla Zamawiającego laboratorium akredytowanym, w celu określenia zgodności z normami jakościowymi i handlowymi dostarczanych artykułów spożywczych przez uprawniony organ (np. Inspektora Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej, zwany dalej „WOMP”, Inspektora Wojewódzkiej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwany dalej „WIJHARS”, czy uprawnionego rzeczoznawcę). Strony mają prawo uczestnictwa podczas pobierania prób.
2. Dla określenia jakości odbieranych artykułów spożywczych Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli podmiotu zaopatrującego przez właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Inspektora WOMP, w zakresie: procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru oraz w zakresie stosowania i funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP.
3. Zamawiający ponadto zastrzega sobie prawo oprócz czynności wymienionych
w ust. 19 oraz 20 do pobierania prób dostarczonych „artykułów spożywczych”
i przeprowadzenia badań jakości handlowej w trakcie realizacji umowy przez właściwy miejscowo WIJHARS, laboratorium WOMP lub akredytowane laboratorium.
4. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedłoży aktualne świadectwa jakości wystawione przez WIJHARS lub akredytowane laboratorium lub laboratorium spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025, artykułów spożywczych objętych niniejszą umową
5. Dostarczone artykuły spożywcze będą oznakowane kodem kreskowym, zgodnie z:

 *Wytycznymi określającymi wymagania w zakresie znakowania kodem kreskowym wyrobów dostarczanych do resortu obrony narodowej,* stanowiącymi załącznik do decyzji Nr 3/MONMinistra Obrony Narodowej z dnia 3 stycznia 2014 r. (poz. 11) dokument dostępny pod adresem:[*http://www.dz.urz.mon.gov.pl/dziennik/pozycja/decyzja-11-decyzja-nr-3mon-z-dnia-3-stycznia-2014-r-w-sprawie-wytycznych-okrestajacych-wymagania-w-zakresieznakowania-kodem-kreskowym-wyrobow-dostarc/*](http://www.dz.urz.mon.gov.pl/dziennik/pozycja/decyzja-11-decyzja-nr-3mon-z-dnia-3-stycznia-2014-r-w-sprawie-wytycznych-okrestajacych-wymagania-w-zakresieznakowania-kodem-kreskowym-wyrobow-dostarc/)*.*

**§ 4.**

**Warunki odbioru, reklamacji, gwarancji i nadzoru**

1. Dostawa „artykułów spożywczych” odbywać się będzie ubezpieczonym
i specjalistycznym transportem, do magazynu Zamawiającego ul. Dwernickiego 1, 85-915 Bydgoszcz oraz do magazynu znajdującego się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Gdańskiej 147, 85-915 Bydgoszcz w godzinach od 6 do 11.
2. Niedopuszczalne jest stosowanie opakowań zastępczych do artykułów spożywczych.
3. Rozładunek artykułów spożywczych organizuje i realizuje na własny koszt, we własnym zakresie i na swoją odpowiedzialność Wykonawca.
4. Ilościowy i jakościowy odbiór artykułów spożywczych dokonywany będzie
w miejscu dostawy, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego, z udziałem Wykonawcy lub jego upoważnionego przedstawiciela, w oparciu o dokumenty przewozowe lub fakturę i złożone zamówienie, obowiązujące normy jakościowe oraz zgodnie z procedurami systemu HACCP. Brak uczestnictwa Wykonawcy w czynnościach odbioru upoważnia przedstawicieli Zamawiającego, do czynności odbioru bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.
5. „Artykuły spożywcze” dostarczone będą środkiem transportowym spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1, z późn. zm.), w związku z ustawą z dnia 10.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
6. Pracownicy Wykonawcy przewożący „artykuły spożywcze” winni posiadać aktualne zaświadczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-higienicznych, które zobowiązani są okazać na żądanie Zamawiającego.
7. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę towaru w zbiorczych opakowaniach zwrotnych, Zamawiający dokonuje zwrotu niniejszych opakowań przy następnej dostawie. Rozliczenie zbiorczych opakowań zwrotnych polega na wpisie dostarczanych/zwracanych ilości przez przedstawicieli Zamawiającego. Wpis ten dokonuje się w dowodach dostaw.
8. Wykonawca odpowiada za uszkodzenie przewożonego przedmiotu umowy,
 do czasu zakończenia wszelkich czynności związanych z odbiorem dostawy przez Zamawiającego.
9. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy albo jej części w przypadku:
	1. **stwierdzenia braków ilościowych:**

a) jeżeli braki ilościowe uniemożliwią zapewnienie pełnego wyżywienia żołnierzy według obowiązujących norm;

b) niezgodnych ilościowo ze złożonym zamówieniem;

 **2)** **stwierdzenia braków jakościowych:**

* niezgodności dostarczonego towaru z asortymentem określonym w §1
ust. 1 umowy oraz w zamówieniu;
* niezgodności artykułów spożywczych z Opisem przedmiotu zamówienia, wskazanym w § 1 ust.3;
* dostawy artykułów spożywczych z wadami lub odmówić przyjęcia z całej dostawy tylko tych artykułów spożywczych, które posiadają wady i żądać wymiany na wolne od wad.
* dostawy „artykułów spożywczych” niewłaściwym środkiem transportu, który może stanowić ryzyko zagrożenia bezpieczeństwa i jakości artykułów spożywczych, żądając wymiany dostarczonych artykułów i ponownego dostarczenia ich środkiem transportu spełniającym wymagania, dnia następnego w godzinach 8.00-10.00;
* w przypadku niewywiązywania się Wykonawcy z terminów realizacji zamówień bieżących, o których mowa w § 3 ust. 4 umowy, Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy.
* dostarczenia towaru nie oznakowanego zgodnie z wymaganiami zawartymi w § 3 ust. 23 Umowy.

W takim przypadku Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczania kar umownych na podstawie i w wysokości określonej § 7 ust. 4, pkt 4 umowy, aż do momentu należytego wykonania Umowy.

1. W przypadku ujawnienia wad ilościowych lub jakościowych, których nie można było stwierdzić podczas odbioru, Przedstawiciel Zamawiającego niezwłocznie powiadomi Wykonawcę pisemnie, określając żądanie reklamacyjne (np. żądanie wymiany na „artykuły spożywcze” wolne od wad w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, obniżenie wynagrodzenia o wartość artykułów spożywczych z wadami) w formie Protokołu reklamacyjnego, którego wzór określa **załącznik nr 6** do umowy:
	1. **Obieg dokumentacji reklamacyjnej:**

I. podstawą reklamacji jest sporządzenie stosownego protokołu reklamacyjnego (zgodnie z **załącznikiem nr 6** do umowy) przez Przedstawiciela Zamawiającego z udziałem Wykonawcy lub jego przedstawiciela;

II. w przypadku nieobecności Wykonawcy przy odbiorze, Zamawiający przesyła protokół reklamacyjny środkami komunikacji elektronicznej lub faksem do Wykonawcy;

III. za sporządzenie protokołu reklamacyjnego i zebranie dokumentów potwierdzających niezgodną z warunkami umowy dostawę odpowiedzialny jest Przedstawiciel Zamawiającego.

* 1. **Uwzględnienie reklamacji:**

I. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania wadliwego i/lub nieprzyjętego przedmiotu umowy;

II. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą ilość artykułów spożywczych lub wykonać wymianę artykułów spożywczych na wolne od wad jakościowych na swój koszt, najpóźniej w dniu następnym po dniu dostawy, w której stwierdzono braki ilościowe lub wady jakościowe, w godzinach 8.00-10.00 do właściwego magazynu Zamawiającego, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu, chyba, że Przedstawiciel Zamawiającego zrezygnuje z realizacji zamówienia z tego powodu, że potrzeby żywnościowe zostaną w wyniku realizacji nowego zamówienia bieżącego, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy, zaspokojone;

III. o sposobie załatwienia uwzględnionej reklamacji Wykonawca informuje niezwłocznie Zamawiającego w formie pisemnej drogą komunikacji elektronicznej.

* 1. **Odmowa uwzględnienia reklamacji w przypadku wad jakościowych:**
		1. jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub na nią niezwłocznie nie zareaguje, Zamawiający zleci Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub WIJHARS, właściwej miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób artykułów spożywczych lub ich zbadanie bądź wykonanie badania prób artykułów spożywczych pobranych do zbadania przez właściwego miejscowo inspektora WOMP lub uprawnionego próbo biorcę. Przy pobieraniu prób może być obecny przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy;
		2. w przypadku, gdy Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna lub WIJHARS, właściwa miejscowo dla siedziby Zamawiającego określonych badań nie wykonuje, Zamawiający może zlecić ich wykonanie innemu akredytowanemu laboratorium badania żywności;
		3. koszty badań laboratoryjnych ponosi Strona, dla której ocena jakości okazała się niekorzystna. Orzeczenie wydane przez laboratorium akredytowane będzie ostateczną podstawą do określenia jakości dostarczonych artykułów spożywczych i wiąże Strony;
		4. w przypadku, gdy próba badanego artykułu spożywczego wypadnie negatywnie dla Wykonawcy (tj. wystąpi niezgodność wyniku badania z wymaganiami dla artykułu) Zamawiający nie zapłaci za dostawę z wadami.
	2. **Odmowa uwzględnienia reklamacji w przypadku wad ilościowych:**
		1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub na nią niezwłocznie nie zareaguje, Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7 ust.4 pkt 4 umowy.
	3. **Odpowiedzialność Wykonawcy za jakość produktu:**
		1. w przypadku wystąpienia zatruć lub innego uszczerbku na zdrowiu, spowodowanych niewłaściwą jakością dostarczonych artykułów spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych;
		2. podmiotem uprawnionym do dochodzenia roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi jest Zamawiający;
		3. W przypadku niewywiązania się Wykonawcy z terminu realizacji zamówienia bieżącego, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy, Zamawiający ma prawo zakupić określone w tym zamówieniu ilości artykułów spożywczych u innego dostawcy. Kosztem zakupu Zamawiający obciąży Wykonawcę niniejszej umowy.
	4. **Odpowiedzialność Wykonawcy za ilość dostarczanego produktu:**
		1. W przypadku stwierdzenia wad ilościowych Zamawiający powiadomi niezwłocznie Wykonawcę o zaistniałej sytuacji za pośrednictwem poczty elektronicznej.
		2. Wykonawca zobowiązany będzie w ciągu 2 dni roboczych do uzupełnienia brakującej ilości artykułów spożywczych. Jeśli w tym czasie towar nie zostanie dostarczony do Zamawiającego na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna zgodnie z § 7 ust. 4 pkt 4 umowy.

**§ 5.
Prawo opcji**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego odpowiednio w art. 441 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Wykonanie prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu do **80%** ilości zamówienia podstawowego, w sytuacji wyczerpania kwoty, przeznaczonej na wykonanie zamówienia podstawowego, o której mowa w § 6 ust. 1 umowy.
2. Prawo opcji, o którym mowa w ust. 1. wykonywane będzie na następujących zasadach:
3. Prawo opcji wykonywane będzie na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe;
4. Zamawiający zastrzega sobie, iż część zamówienia, określona jako „prawo opcji” jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Wykonanie opcji może, ale nie musi nastąpić, w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego i na skutek jego dyspozycji w tym zakresie. Brak wykonania zamówienia w tym zakresie nie będzie rodzić żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
5. Wykonanie prawa opcji nie będzie wymagać wykonania aneksu do nn. umowy, odbywać się będzie w oparciu o skierowaną do Wykonawcy pisemną informację o uruchomieniu prawa opcji oraz pisemne zamówienie.

**§ 6.
Wynagrodzenie i warunki płatności.**

1. Wartość umowy wynosi **………… zł brutto** (słownie:………………………..), podatek **VAT** **………. zł.** (słownie: ………….), **…………. netto** (słownie: ………………………).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, uwzględnia wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym w szczególności: koszt transportu do Zamawiającego, koszt udzielenia gwarancji, wniesienie towaru do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, ubezpieczenia przedmiotu umowy do miejsca przeznaczenia, oraz pozostałe czynniki cenotwórcze mające wpływ na realizację przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zobowiązany jest do składania zamówień i odbioru dostaw
w ilościach i asortymencie określonym w tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy w kolumnie nazwanej „ilość podstawowa”.
4. **Zamawiający jest uprawniony do zmiany asortymentów przewidzianych
w umowie na inne asortymenty w niej przewidziane (ich zmniejszenia lub zwiększenia), z zastrzeżeniem, że nie może ulec zmianie wartość całej umowy.**
5. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości dostarczonych artykułów żywnościowych zgodnie z jego faktycznymi potrzebami.**
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu fakturę w terminie 3 dni, liczonych od dnia dostawy po stwierdzeniu należytego wykonania umowy.
7. Zamawiający nie zapłaci za towar dostarczony w ilości i asortymencie niezgodnym z przedmiotem zamówienia.
8. Zamawiający zapłaci należność za dostarczony przedmiot umowy przelewem bankowym w terminie do 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
9. Jako termin zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za błędy w wystawionej fakturze VAT.
11. Na fakturach Wykonawca wymieni: przedmiot zamówienia, jednostkę miary, ilość, cenę jednostkową netto, stawkę podatku VAT, wartość netto i wartość brutto.
12. Każdorazowo do dostaw artykułów spożywczych, dostarczonych Zamawiającemu do magazynów, według lokalizacji wskazanej w § 4 ust.1 umowy, Wykonawca wystawi i dołączy fakturę Vat, która stanowić będzie podstawę do przyjęcia przedmiotowej dostawy.
13. Za dostawy zrealizowane w dniach 21-23 grudnia, Wykonawca wystawi fakturę zbiorczą najpóźniej w dniu 23.12.2022 r. i dostarczy do magazynu 11 WOG w dniu 23.12.2022 r., **a termin zapłaty nastąpi do 31.12.2022 r.;**
14. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę pod rygorem nieopłacenia faktury do:
	1. dostarczenia tylko artykułów spożywczych wyszczególnionych w zamówieniu bieżącym, o których mowa w załączniku nr 1 umowy, o wymaganiach opisanych w „Opisie przedmiotu zamówienia”, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy i dostarczone zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej umowie;
	2. posługiwania się nazwami artykułów spożywczych i jednostkami miary określonymi w „Opisie przedmiotu zamówienia” oraz w niniejszej umowie;
	3. realizacji dostaw artykułów nie wykraczających poza wartość umowy określoną w § 6 ust. 1 umowy z zastrzeżeniem § 5 ust.1;
15. W przypadku niedopełnienia wymagań określonych w ust. 11-14, Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części wynagrodzenia do czasu uzupełnienia dokumentów i skorygowania faktury, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia ich uzupełnienia bądź daty dostarczenia skorygowanej faktury.
16. Wynagrodzenie określone w ust. 1 wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec zamawiającego z tytułu realizacji przedmiotu umowy.
17. **Ilości towaru i wartości dostaw wraz z zastosowaniem prawa opcji określonymi w umowie są ilościami i wartościami planowanymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia w formie pisemnej przyjętych w umowie ilości, wartości i częstotliwości dostaw w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. restrukturyzacja Sił Zbrojnych, zmiany ilości żywionych). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw.**
18. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
19. Zamawiający zapłaci ustawowe odsetki za opóźnienia w zapłacie należności, liczone od upływu terminu przewidzianego w umowie.
20. Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prawnym (Dz. U. z 2020 r., poz. 1666):
	* 1. Wykonawca ma możliwość wystawienia i wysłania Zamawiającemu ustrukturyzowanych faktur elektronicznych za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania;
		2. Zamawiający ma obowiązek odbierania od Wykonawcy ustrukturyzowanych faktur elektronicznych za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, jeżeli Wykonawca wysłał ustrukturyzowaną fakturę za pośrednictwem tej platformy;
		3. Zamawiający nie wyraża zgody na wysłanie i odbieranie innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych za pośrednictwem platformy;
		4. Usługi platformy elektronicznego fakturowania są świadczone pod adresem: <https://brokerinfinite.efaktura.gov.pl> (Broker Infinite IT Solutions);
		5. Wykonawca ma możliwość wysyłania do Zamawiającego faktury w formie elektronicznej na adres: 11wog.4911@ron.mil.pl
		6. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy płatne będzie przelewem z konta bankowego Zamawiającego na konto bankowe Wykonawcy, zgodnie ze wskazanym w ewidencji KAS

**§ 7.**

**Kary umowne**

1. Wykonawca zobowiązuje się do należytego, starannego i terminowego wykonywania dostawy w zakresie określonym opisem przedmiotu umowy.
2. Zarówno Zamawiający jak i Wykonawca zobowiązują się do naprawienia szkód wynikłych z niewykonania lub nienależytego wykonania swoich zobowiązań wynikających z umowy. Strony ustalają odpowiedzialność odszkodowawczą w formie kar umownych.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty Wykonawcy kary umownej w wysokości:
	1. 10% wartości brutto umowy określonej w § 6 ust.1 za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności i które nie leżą po stronie Wykonawcy, za wyjątkiem przypadków wskazanych w umowie, w szczególności w razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy na podstawie § 8 ust. 2 i 3 umowy.
	2. 2% wartości brutto dostawy w przypadku nieuzasadnionego braku gotowości Zamawiającego do odbioru przedmiotu umowy, pomimo wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku informacyjnego o którym mowa w § 3 ust.4.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w wysokości:
	1. 10% wartości brutto umowy określonej w § 6 ust. 1 za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę
	z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności;
	2. 10% wartości brutto umowy określonej w § 6 ust. 1 za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca z zastrzeżeniem ppkt. 3
	3. 10% wartości brutto niewykonanej części świadczenia za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca,
	w przypadku częściowego wykonania przedmiotu umowy.
	4. 10% wartości brutto dostawy w przypadku zgłoszenia do odbioru przedmiotu umowy z wadami jakościowymi, chyba że ilość dostarczonych przez Wykonawcę towarów nie spełniających wymagań określonych przez Zamawiającego w załączniku nr 1 do umowy nie przekracza 2 % ogólnej wartości świadczenia umownego.
	5. 1% wartości brutto niedostarczonego w terminie towaru za przekroczenie terminu wykonania przedmiotu umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki;
	6. 5% wartości brutto wadliwego towaru za każdy rozpoczęty dzień zwłoki od upływu terminu wyznaczonego na usunięcie wad jakościowych stwierdzonych przy odbiorze;
	7. 10% wartości brutto reklamowanego towaru za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków gwarancyjnych spoczywających na Wykonawcy, nie więcej jednak niż 30% wartości brutto reklamowanego towaru.
5. **Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 40 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 6 ust.1 umowy.**
6. Kary umowne, o których mowa w ust. 4, mogą podlegać stosownemu łączeniu.
7. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, w przypadku, gdy szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przenosi wysokość zastrzeżonej kary umownej bądź wynika z innych tytułów niż zastrzeżone.
8. Ustanowione w umowie odszkodowania na zasadach ogólnych lub w formie kar pieniężnych oraz uregulowanie tych odszkodowań lub kar przez stronę odpowiedzialną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie postanowień umowy, nie zwalnia tej strony z wykonania zobowiązań wynikających z umowy, z wyjątkiem odstąpienia od umowy.
9. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienie umowy, w terminie 7 dni od daty wystąpienia przez stronę drugą z żądaniem zapłaty. Zamawiający ma prawo również, w trybie natychmiastowym potrącić należność z tytułu zastosowania kary z dowolnej należności Wykonawcy, o czym powiadomi Wykonawcę na piśmie.
10. Zamawiający zapłaci ustawowe odsetki za opóźnienia w zapłacie należności, liczone od upływu terminu przewidzianego w umowie.

**§ 8.**

**Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiającemu przysługuje przez okres trwania umowy prawo odstąpienia od Umowy w przypadku:
	1. ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy;
	2. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
	3. utraty przez Wykonawcę uprawnień do prowadzenia działalności;
	4. nienależytego wykonania umowy

- w terminie 5 dni od powzięcia wiedzy o którejś z okoliczności określonych
w pkt. 1-4, z tym zastrzeżeniem, że termin uważa się za zachowany, jeśli w tym terminie pismo zawierające oświadczenie o odstąpieniu od umowy zostało nadane w polskiej placówce pocztowej.

1. Niezależnie od przypadku, o którym mowa w ust. 1, w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Zamawiającemu przysługuje przez okres trwania umowy prawo do odstąpienia od umowy w razie zmian organizacyjnych nieprzewidzianych w chwili zawierania umowy lub braku planu finansowego przeznaczonego na wykonanie umowy w terminie 10 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w sytuacji, kiedy Wykonawca nie rozpoczął wykonania przedmiotu umowy przez 10 dni kalendarzowych, liczonych kolejno od poniedziałku do niedzieli pomimo pisemnego wezwania do jej wykonania przez Zamawiającego.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w sytuacji, gdy łączna wysokość kar umownych, które Zamawiający naliczył wyniesie 40 % wynagrodzenia brutto, określonego w § 6 ust.1 umowy.
5. Odstąpienie od umowy następuje za skutkiem na przyszłość, tj. od dnia założenie oświadczenia o odstąpieniu od umowy.
6. Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie w razie odstąpienia Zamawiającego od umowy na podstawie ust. 1 - 3.
7. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem przyczyny odstąpienia pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.
8. **W wypadku, gdy Wykonawca dopuści się opóźnienia tylko co do części świadczenia Zamawiający może wybrać, czy odstępuje od tej części czy również od całej reszty niespełnionego świadczenia.**

**§ 9.
Zmiany umowy**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z zaistnienia następujących warunków:
	1. w przypadku działania siły wyższej, zaistnienia sytuacji nadzwyczajnych, niecierpiących zwłoki lub innych okoliczności niezależnych od stron umowy;
	2. zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a które wymagają natychmiastowego działania;
	3. zmienionych faktycznych potrzeb Zamawiającego;
	4. ograniczenia planu finansowego przeznaczonego na wykonanie umowy;
	5. potrzeby zmian wynikających z postanowień niniejszej umowy;
	6. zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
	7. Zmiany obowiązującej stawki VAT.
2. Warunkiem wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 1, jest złożenie wniosku wraz z uzasadnieniem zawierającym, odpowiednio: opis propozycji zmian, uzasadnienie zmian, obliczenie kosztów zmian, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy, wpływ zmian na termin wykonania umowy.
3. Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy oraz jej uzupełniania wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. O wszelkich zmianach nazwy, adresu i danych identyfikacyjnych firmy oraz numeru rachunku bankowego Wykonawca powiadomi na piśmie niezwłocznie Zamawiającego pod rygorem poniesienia kosztów związanych z brakiem właściwych danych u Zamawiającego oraz rygorem uznania za doręczoną korespondencję kierowaną na ostatnio wskazany przez Wykonawcę adres. Zmiany te nie wymagają sporządzenia aneksu do umowy.
5. Wykonawca nie może domagać się zmiany postanowień zawartej umowy
w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem przez niego zobowiązań wynikających z umowy.

**§ 10.**

**Przedstawiciele stron**

Do kontaktu w sprawach związanych z umową tj. w zakresie: kontrolowania prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, potwierdzania wykonania dostawy w protokole upoważnieni są:

**ze strony Zamawiającego:**

 ……………………. - telefon …………. - faks ………………

- adres e-mail: ……………………………..

**ze strony Wykonawcy:**

………………………… - telefon ………….. - faks ……………

 - adres e-mail: ……………………..

**§ 11.**

**Zakaz przeniesienia długu (zobowiązań)**

1. Wykonawca nie może dokonać przeniesienia długu (zobowiązań) wynikającego z niniejszej umowy na osoby lub podmioty trzecie. Czynność taka jest nieważna i jako taka nie wywołuje skutków prawnych.
2. Wykonawca nie może dokonać przeniesienia wierzytelności na osoby lub podmioty trzecie bez uprzedniej zgody Zamawiającego. Jakakolwiek cesja wierzytelności bez takiej zgody jest bezskuteczna dla Zamawiającego.

**§ 12.
Kooperanci i poddostawcy**

* + - 1. Za wszelkie działania i zaniechania kooperantów, poddostawców i podwykonawców, Wykonawca odpowiada jak za swoje własne. Wykonawca ponosi również całkowitą odpowiedzialność za dotrzymanie przez nich przewidzianych umową terminów.
			2. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów.

**§ 13.
Zarządzanie wykonaniem umowy**

Zamawiający wyznacza **kpt. Daniela GÓRĘ** do kontroli realizacji przebiegu umowy.

Zakres kontroli dotyczyć będzie w szczególności:

1. zgodności wykonania przedmiotu umowy w zakresie jakościowym oraz ilościowym;
2. terminowości w zakresie dostarczania faktur wraz z wymaganą zapisami umowy dokumentacją;
3. kontrola przebiegu uwzględniania reklamacji oraz czasu usuwania usterek;
4. innych czynności mających wpływ na realizację umowy.

**§ 14.
Ochrona Informacji niejawnych**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów zgodnie z ustawą z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (Dz. U. z 2019 r., poz. 742 z późn. zm.).
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapoznania się z wewnętrznymi procedurami bezpieczeństwa obowiązującymi na terenie świadczonych usług i ścisłego ich przestrzegania.

Dotyczy to w szczególności:

* 1. posiadania przez pracowników Wykonawcy przepustek upoważniających do wejścia na teren obiektu i ich rozliczenia po wykonaniu usługi;
	2. wcześniejszego uzgadniania z Zamawiającym dostępu do obiektu
	po godzinach pracy;
	3. zakazu używania na terenie objętym umową aparatów latających.
1. Zabrania się przekazywania informacji o charakterze niejawnym poprzez środki ogólnodostępnej telefonii stacjonarnej i komórkowej.
2. Zabrania się używania na terenie objętym umową aparatów latających.
3. Używanie urządzeń służących do przetwarzania obrazu i dźwięku na terenie objętym umową, należy realizować zgodnie z decyzją Nr 77/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 9 czerwca 2020 r. w sprawie zasad używania urządzeń do przetwarzania obrazu i dźwięku oraz organizacji ochrony informacji niejawnych podczas przedsięwzięć realizowanych w komórkach i jednostkach organizacyjnych podległych Ministrowi Obrony Narodowej lub przez niego nadzorowanych.
4. Wykonawca lub podwykonawca, który będzie wykonywał (dostarczał), przedmiot zamówienia na terenie Odbiorcy lub jednostek organizacyjnych będących na zaopatrzeniu, a do tego zadania będzie korzystał z pracowników niebędących obywatelami narodowości polskiej (cudzoziemców), jest zobowiązany spełniać wymagania zawarte w:
	* 1. ustawie o cudzoziemcach z dnia 12 grudnia 2013 r. (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 35);
		2. ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1409);
		3. ustawie z dnia 14 lipca 2006 r. o wjeździe na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, pobycie oraz wyjeździe z tego terytorium obywateli państw członkowskich Unii Europejskiej i członków ich rodzin (tj. Dz. U z 2019 r. poz. 293);
		4. rozporządzeniu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 grudnia 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wydawania zezwolenia na pracę cudzoziemca oraz wpisu oświadczenia o powierzeniu wykonywania pracy cudzoziemcowi do ewidencji oświadczeń (Dz.U. z 2019 r. poz. 2345);
		5. rozporządzeniu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia
		28 czerwca 2018r. w sprawie określenia przypadków, w których zezwolenie na pracę cudzoziemca jest wydawane bez względu na szczegółowe warunki wydawania zezwoleń na pracę cudzoziemców (Dz.U. z 2019 r. poz. 154);
		6. obwieszczeniu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia
		23 listopada 2018r. w sprawie przypadków, w których powierzenie wykonywania pracy cudzoziemcowi na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest dopuszczalne bez konieczności uzyskania zezwolenia na pracę. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2273);
		7. decyzji Nr 19/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON z 2017 r. poz. 18) (Rozdział 6. Wstęp cudzoziemców na obszar chronionego obiektu wojskowego).
5. Wykonawca musi uwzględnić:
	1. minimum 14 dniowy termin informowania Zamawiającego przy planowaniu realizacji przez cudzoziemców czynności na terenie jednostki wojskowej, podając ich dane personalne: imię i nazwisko, datę urodzenia, nazwę jednostki organizacyjnej i numer paszportu — dotyczy cudzoziemców z państw członkowskich NATO i UE;
	2. minimum 21 dniowy termin informowania Zamawiającego przy planowaniu realizacji przez cudzoziemców czynności na terenie jednostki wojskowej, podając ich dane personalne: imię i nazwisko, datę urodzenia, nazwę jednostki organizacyjnej, numer paszportu dotyczy cudzoziemców spoza państw członkowskich NATO i UE.

W wyniku odmowy wstępu cudzoziemców Wykonawca dokona niezwłocznie zmiany składu personelu planowanego do właściwej realizacji umowy.

1. W przypadku niespełnienia warunków zawartych w powyższych dokumentach, wykonanie zadania przez Wykonawcę będzie możliwe wyłącznie przez pracowników posiadających obywatelstwo polskie.
2. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji zamówienia składa stosowne oświadczenie o spełnieniu warunków dopuszczających realizację przedsięwzięcia przez zatrudnionych u siebie cudzoziemców (dotyczy również podwykonawców), którego wzór stanowi **załącznik nr 8** do umowy
3. Wykonawca, który do wykonania zadania będzie zatrudniał u siebie cudzoziemców jest zobowiązany do:
	1. poinformowania Zamawiającego o zatrudnieniu przez siebie lub przez Podwykonawcę cudzoziemców, podając ich dane personalne (imię i nazwisko, datę urodzenia, nazwę jednostki organizacyjnej, numer paszportu), nie później jednak jak w dniu złożenia oferty, a także ewentualnego potwierdzenia posiadania przez tych pracowników dokumentów potwierdzających ich uprawnienia do dostępu do informacji niejawnych (tylko gdy takie uprawnienia będą wymagane),
	2. złożenia oświadczenia za zatrudnionych pracowników o przestrzeganiu przez nich wewnętrznych przepisów obowiązujących w obiektach i na terenach Zamawiającego, którego wzór stanowi **załącznik nr 9** do umowy
4. Wykonawca jest zobowiązany zapoznać się z wewnętrznymi przepisami dotyczącymi zasad przebywania na terenie Zamawiającego oraz bezwzględnie ich przestrzegać.

12. Złożenie oświadczeń niezgodnych ze stanem faktycznym będzie traktowane jako nieprzestrzeganie niniejszych zasad. Warunkiem dopuszczenia do pracy cudzoziemców jest otrzymanie Jednorazowego Pozwolenia (z imiennym wykazem osób), do wstępu na teren administrowany przez 11 WOG lub jednostki organizacyjne będące na zaopatrzeniu, wydanego przez właściwego dowódcę.

13. Przez pracowników w rozumieniu niniejszych zasad rozumie się także osoby nie będące pracownikami, przy pomocy których Wykonawca, Podwykonawca lub dalszy Podwykonawca wykonują zamówienie. Natomiast przez zatrudnienie rozumie się także wykonywanie czynności na podstawie stosunku prawnego wynikającego z prawa cywilnego.

**§ 15**.

**Ochrona Danych Osobowych**

Zamawiający oświadcza, że wypełni obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 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. UEL 119 z 04.05.2016, str.1), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w toku procedury udzielania zamówienia w niniejszym postępowaniu oraz w toku wykonania umowy.

Wzór klauzuli informacyjnej, o której mowa w ust. 1 stanowi **załącznik nr 7** do Umowy.

Wykonawca oświadcza, że wypełni obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 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. UEL 119 z 04.05.2016, str.1), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w toku procedury udzielania zamówienia w niniejszym postępowaniu oraz w toku wykonania umowy.

Strony zobowiązują się do zachowania w poufności informacji obejmujących dane osobowe osób fizycznych uzyskanych w toku postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia oraz w związku z wykonaniem przedmiotowej umowy oraz do zapewnienia bezpieczeństwa danych osobowych przy wykorzystaniu środków technicznych i organizacyjnych proporcjonalnych do ryzyka naruszenia praw osób fizycznych.

Strony zobowiązują się do usunięcia danych osobowych, o których mowa w ust. 1 do dnia zakończenia wykonywania umowy lub do czasu niezbędnego do archiwizacji – zgodnie z obowiązującymi przepisami, lub do czasu zakończenia trwałości projektu.

**§ 16.**

**Postanowienia końcowe**

* + 1. 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 z późn. zm.) oraz przepisy innych szczegółowych aktów prawnych obowiązujących w zakresie stanowiącym przedmiot niniejszej umowy.
		2. 2. Wszelkie kwestie sporne wynikłe między Stronami na tle realizacji niniejszej umowy, Strony będą starały się rozstrzygać polubownie.
		3. 3. W przypadku nieosiągnięcia porozumienia sprawę będzie rozpatrywał Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
		4. 4. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach; 1 egz. dla Wykonawcy oraz 3 egz. dla Zamawiającego.
		5. Załącznikami do niniejszej Umowy są:
			1. Załącznik nr 1 - Wykaz ilościowo/cenowy
			2. Załącznik nr 2 - Opis Przedmiotu Zamówienia;
			3. Załącznik nr 3 - Zestawienie Cenowe / oferta (kopia Wykonawcy);
			4. Załącznik nr 4 – Wzór zamówienia na artykuły spożywcze
			5. Załącznik nr 5 – Polisa ubezpieczeniowa Wykonawcy (kopia)
			6. Załącznik nr 6 – Protokół reklamacyjny
			7. Załącznik nr 7 - Klauzula informacyjna,
			8. Załącznik nr 8 – Oświadczenie o spełnieniu warunków dopuszczających realizację przedsięwzięcia przez zatrudnionych u siebie cudzoziemców
			9. Załącznik nr 9 - Oświadczenie za zatrudnionych pracowników o przestrzeganiu przez nich wewnętrznych przepisów obowiązujących w obiektach i na terenach Zamawiającego.

 **ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

 ................................. .......................................

**Załącznik nr 1**

**WYKAZ ILOŚCIOWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**Główny przedmiot zamówienia CPV – 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | CPV | j.m | ILOŚĆ PODSTAWOWA |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Olej rzepakowy | 15400000-2 | l | **600** |
| 2. | Oliwa z oliwek | 15400000-2 | l | **80** |
| 3. | Olej słonecznikowy | 15400000-2 | l | **400** |
| 4. | Margaryna | 15400000-2 | kg | **400** |
| 5. | Frytura | 15400000-2 | l | **40** |

Załącznik Nr 2

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **OLEJ RZEPAKOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej
i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody
i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U.
z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
	1. **Określenie produktu**

**Olej rzepakowy**

Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 |  Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1PN-A-86908 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **OLIWA Z OLIWEK**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwy z oliwek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia**

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** |  **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu  |
| 2 | Barwa | Jasnozielonkawa |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Kwasowość %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 2 | Liczba nadtlenkowa, meq/O2/kg, nie więcej niż | 20 |
| 3 | Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż | 1000 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem i wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **OLEJ SŁONECZNIKOWY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju słonecznikowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej
i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody
i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U.
z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
	1. **Określenie produktu**

**Olej słonecznikowy**

Olej otrzymany z surowego oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 |  Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1PN-A-86908 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[2]](#footnote-2) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MARGARYNA**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania margaryny.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86929 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie i przygotowanie próbek margaryn do badań chemicznych i fizykochemicznych
* PN-A-86936 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna margaryn metodą punktową
* PN-A-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej
i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
	1. **Określenie produktu**

**Margaryna**

Produkt spożywczy w formie plastycznej lub płynnej emulsji, głównie typu woda w oleju, wytwarzany
z tłuszczów i olejów jadalnych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86936PN-A-86936 |
| 2 | Barwa, co najmniej | Dostateczna |
| 3 | Konsystencja, co najmniej | Dostateczna |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość substancji tłuszczowej, % nie mniej niż | 39 | PN-A-86933 |
| 2 | Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż  | 1,5 | PN-EN ISO 660 |
| 3 |  Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 3960 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie
z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **FRYTURA**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytury.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytury przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej
i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
	1. **Określenie produktu**

**Frytura**

Produkt w postaci płynnej lub półpłynnej, otrzymany z jadalnych rafinowanych olejów i/lub tłuszczów roślinnych (rzepakowego, słonecznikowego, kokosowego), tłuszczów zwierzęcych oraz ich mieszanin, odporny na działanie wysokiej temperatury (punkt dymienia 200-220oC), stosowany do smażenia np. pączków, frytek, różnych przekąsek.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 660 |
| 3 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 3 | PN-EN ISO 3960 |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

##  Załącznik nr 3

**ZESTAWIENIE CENOWE**

**WYKAZ ILOŚCIOWY/CENOWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

**Główny przedmiot zamówienia CPV – 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | CPV | j.m | ILOŚĆ PODSTAWOWA | Stawka VAT % | Cena jedn. netto | WARTOŚĆPODSTAWOWA NETTO | WARTOŚĆPODSTAWOWA BRUTTO |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Olej rzepakowy | 15400000-2 | l | **600** |  |  |  |  |
| 2. | Oliwa z oliwek | 15400000-2 | l | **80** |  |  |  |  |
| 3. | Olej słonecznikowy | 15400000-2 | l | **400** |  |  |  |  |
| 4. | Margaryna | 15400000-2 | kg | **400** |  |  |  |  |
| 5. | Frytura | 15400000-2 | l | **40** |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

Wartość netto……………….………............................................................................./100

Wartość brutto ……………….……….........................................................................../100

…………...……………….. …………………………….………………………..

 miejscowość i data (czytelny podpis lub podpisy z pieczątką imienna osób /osoby upoważnionej/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

załącznik nr 4

**WZÓR**

**ZAMÓWIENIE NA ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

**nr** …………**/2022/**

DOSTAWCA: ZAMAWIJĄCY:

UMOWA NR: ……………………

ZAMAWIANY TOWAR:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Ilość** | **JM** | **Uwagi**  |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |  |
| 11. |  |  |  |  |
| 12. |  |  |  |  |
| 13. |  |  |  |  |
| 14. |  |  |  |  |
| 15. |  |  |  |  |
| 16. |  |  |  |  |
| 17. |  |  |  |  |
| 18. |  |  |  |  |
| 19. |  |  |  |  |

Termin realizacji zamówienia:……………………………………………………………..

Dodatkowe ustalenia dotyczące dostawy…………………………………………………

 ……………………………….....

 Data i podpis zamawiającego

załącznik nr 6

**WZÓR**

 **PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY**

**nr** …………**/2022/**

**z realizacji dostawy w dniu …………. numer umowy ……………………...**

**1. Protokół sporządzono w zakresie wykonania zamówienia przez Wykonawcę:**

…………………………………………………………………………………………………

(pełna nazwa Wykonawcy)

**2. Komisja w składzie:**

………………………………………………….

…………………………………………………

………………………………………………….

**3. Zastrzeżenia jakościowe / ilościowe:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Ilość zamówiona** | **Opis wad produktu** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**4. Inne zastrzeżenia w zakresie:**

1) terminowości dostawy zamówienia - data i godzina dostawy (lub brak dostawy)

……………………………………………………………………………………….

2) warunków transportowych:

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

3) opakowania i oznakowanie produktów

…………………………………………………………………………………………………..

**5. Decyzja komisji:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**6. Stanowisko Wykonawcy:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**7. Podpisy komisji:**

**8. Protokół sporządzono w obecności:**

Przedstawiciela Wykonawcy: ………………………………………………

 (imię, nazwisko, podpis)

Protokół sporządzono w 2 egz.

Egz. nr 1 – Zamawiający

Egz. nr 2 – Wykonawca

Załącznik nr 7

**KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
DO KWOTY 130 000 ZŁ NETTO**

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 Pana/Pani danych osobowych jest 11 Wojskowy Oddział Gospodarczy w Bydgoszczy, ul. Gdańska 147*;*
* kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w 11 Wojskowym Oddziale Gospodarczym jest możliwy pod nr tel. 261 411 311 lub mailowo na adres 11wog.iodo@ron.int.pl;
* Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego *na* ***SUKCESYWNE DOSTAWY TŁUSZCZÓW ROŚLINNYCH I OLEJÓW”***prowadzonym w trybie uproszczonego rozeznania rynku.
* Pana/Pani 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 stosownych sytuacjach Pana/Pani dane osobowe będą przechowywane do czasu niezbędnego do archiwizacji – zgodnie z obowiązującymi przepisami lub do czasu zakończenia trwałości projektu;
* w odniesieniu do Pana/Pani danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pan/Pani:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pana/Pani dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pana/Pani 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 Pana/Pani, że przetwarzanie danych osobowych Pana/Pani dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Panu/Pani:
* 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 Pana/Pani danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

Załącznik 8

Bydgoszcz, …………………….

.............................................................

(nazwa firmy, Wykonawcy, podwykonawcy)

**OŚWIADCZENIE**

Ja niżej podpisany(a), oświadczam, że zatrudnieni przez:

........................................................................................................................................

........................................................................................................................................

........................................................................................................................................

........................................................................................................................................

(nazwa firmy, Wykonawcy, Podwykonawcy, adres, NIP, tel. kontaktowy)

cudzoziemcy realizujący przedmiot zamówienia zostali poinformowani i przeszkoleni w zakresie wewnętrznych przepisów obowiązujących w obiektach i na terenach Zamawiającego, ze szczególnym uwzględnieniem wejścia/wyjścia, wjazdu/wyjazdu, wnoszenia/wywożenia, posługiwania się urządzeniami do przetwarzania obrazu i dźwięku oraz poruszania się po terenie Zamawiającego, a także jednostek organizacyjnych będących na zaopatrzeniu.

 ........................................................

 (podpis i pieczęć dyrektora, kierownika, szefa, osoby uprawnionej)

Załącznik 9

Bydgoszcz, ……………

..................................................................

 (Wykonawca, Podwykonawcy)\*

**OŚWIADCZENIE**

Ja niżej podpisany(a), oświadczam, że firma:

..............................................................................................................................

...............................................................................................................................

...............................................................................................................................

...............................................................................................................................

 (nazwa firmy, Wykonawcy, Podwykonawcy, adres, NIP, tel. kontaktowy)

spełnia warunki związane z zatrudnieniem przez Wykonawcę cudzoziemców wynikające z przepisów obowiązujących w tym zakresie i będzie/nie będzie\* zatrudniała do realizacji zamówienia cudzoziemców.

..................................................

(podpis i pieczęć dyrektora, kierownika, szefa, osoby uprawnionej)

\* - niepotrzebne skreślić

oznaczenie sprawy: ………………………….

 **…………….……...………………**

pieczęć zamawiającego

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-2)