Załącznik nr 3

**UMOWA nr ……./4WSzKzP.SZP.** **2612.64.2022**

**kupna – sprzedaży**

Zawarta w dniu ……………….2022 r. we Wrocławiu pomiędzy:

**4. Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej,** z siedzibą **50-981 Wrocław, ul. Weigla 5, Regon** 930090240, **NIP** 899-22-28-956, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy, nr **KRS**: 0000016478, reprezentowanym przez:

**…………………………………………………………………………………………………**

zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM,**

a

**…………………**, z siedzibą **.........................**, **Regon** ………………, **NIP** …………………, nr **KRS**: …………………., reprezentowanym przez:

**…………………………………………………………………………………………………**

zwanym dalej **WYKONAWCĄ,**

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) - dalej PZP, o wartości poniżej 140 000 euro. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej
we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sprzedaż i dostawę
do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **mleka i jego przetworów**,wyszczególnionych w §10 niniejszej umowy, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymywania dostaw
na podstawie art. 552 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny
(t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 1360 ze zm.) zwanej dalej K.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
4. Zamawiający i wykonawca obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy
w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia.
5. Dniem roboczym nie jest dzień uznany ustawowo za wolny od pracy oraz sobota. Termin obejmujący dwa lub więcej dni zawiera co najmniej dwa dni robocze.

**§ 2**

**Prawo opcji**

1. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenie z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Niezrealizowana część umowy nie będzie większa niż 50% ceny brutto umowy. Zamówienie gwarantowane wynosi 50% ceny brutto umowy. Jeżeli Zamawiający skorzysta z prawa opcji Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych ilości towaru na takich samych zasadach jak dostawy objęte zamówieniem gwarantowanym.
2. Zamawiający zastrzega, że część zamówienia określona jako prawo opcji jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać
z opcji w przypadku braku rzeczywistych potrzeb przedmiotu umowy, bądź braku środków finansowych na ten cel.
3. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych
w niniejszej umowie dla zakupu realizowanego w ramach opcji. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji postanowienia niniejszej umowy obowiązują odpowiednio.

**§ 3**

**Dostawa**

1. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia przedmiotu umowy przechodzi
na Zamawiającego z chwilą dostarczenia go do miejsca wskazanego przez Zamawiającego
i przejęcia go przez Zamawiającego wg ust. 7.
2. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia własnymi siłami oraz przy pomocy podwykonawców wskazanych w ofercie. Jeżeli Wykonawca zleci wykonanie niektórych czynności innym podmiotom to ponosi on pełną odpowiedzialność za działania innych dostawców, którym powierzył wykonanie przedmiotu umowy.
3. Dostawa towaru będzie realizowana codziennie **od poniedziałku do soboty w godz.
od 5:45 do 6:00**, wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Dostawę po godzinie 6:00 strony traktują jako nienależyte wykonanie umowy, do którego ma zastosowanie § 4 i § 9 niniejszej umowy.
4. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego drogą telefoniczną na nr …………………. potwierdzonego e-mailem na adres ……………..,
do godziny 14:00 w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy
na sobotę i poniedziałek zamawiane będą w piątek do godziny 14:00.
5. Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną: Agnieszka Jakubik – Kierownik Działu Żywienia, tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz – St. Magazynier
i Danuta Chudek – Magazynier tel. 261 660 539.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu szpitala, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Cena opakowania wliczona zostanie w cenę towaru. W przypadku produktów wymagających chłodniczego przechowywania
do przewozu wymagany jest samochód chłodnia.
7. Przyjęcie towaru odbywać się będzie codziennie na podstawie faktury (oryginał, kopia dla zamawiającego) z ceną zgodną z umową. Każda faktura musi być zaopatrzona
w Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę i przyjęcia faktury przez Zamawiającego będzie potwierdzenie przekazania zamawianej ilości towaru (dokument PZ) przez osoby upoważnione przez Zamawiającego wyszczególnione w ust. 15.
8. Faktury powinny być wystawione i przesłane do Zamawiającego w formie papierowej lub elektronicznej w ramach wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych
do Zamawiającego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 9 listopada 2018r.
o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym
(t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 1666 ze zm.).
9. Odbiór jakościowy i ilościowy dostarczonego towaru odbywać się będzie w magazynie Zamawiającego przy udziale przedstawiciela Wykonawcy. Dostawy realizowane będą
w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego oraz podlegać będą kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z 19 kwietnia 2004 w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej
(Dz. U. z 2004r., Nr 89, poz. 857 ze zm.).
10. Zamawiający składa reklamacje w terminie 3 dni roboczych od daty dostawy drogą telefoniczną pod nr ……………. podając numer faktury i potwierdza je e-mailem z tego dnia na adres …………… Towar niekompletny, uszkodzony lub z terminem ważności niezgodnym z §10 umowy, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt
w terminie 1 dnia od daty złożenia reklamacji.
11. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym
w ust. 10 to jest zobowiązany odebrać reklamowany towar i wystawić w terminie 3 dni roboczych od upływu terminu wymiany zareklamowanego towaru fakturę korygującą.
12. Towar dostarczany do Zamawiającego musi być oznakowany odpowiednią etykietą zawierającą następujące dane:
13. nazwę środka spożywczego
14. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
15. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
16. sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
17. dane identyfikujące:
18. producenta środka spożywczego
19. kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
20. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
21. warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
22. oznaczenie partii produkcji
23. klasę jakości handlowej

Produkty bez ww. oznakowania nie podlegają odbiorowi.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych
ze szczegółowym opisem)
3. posługiwania się nazewnictwem produktów zawartych w umowie
4. wystawiania faktur w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
5. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.
6. Osobami upoważnionymi do odbioru towaru są: Agnieszka Jakubik, Anna Ernestowicz, Danuta Chudek.
7. Osobą upoważnioną z ramienia Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym jest:
………………….., tel. ……………………….

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym w § 3 ust. 3, § 3 ust. 10 oraz § 7 ust. 3 niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innych dostawców.
2. W przypadku, gdy Zamawiający zapłaci za towar zakupiony w trybie określonym
w ust. 1 cenę wyższą niż wynika z cennika, zawartego w §10 niniejszej umowy. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy kwot cenę
w terminie 14 dni roboczych od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1.
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy w wysokości zgodnej z cennikiem zawartym w §10 niniejszej umowy.

**§5**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Wojskowemu Ośrodkowi Medycyny Prewencyjnej (dalej WOMP) we Wrocławiu, pobranie prób towaru
do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy WOMP Wrocław określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
3. Orzeczenie wydane przez wymienioną stację lub inne laboratorium będzie podstawą
do określenia jakości towaru.
4. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§6**

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie z cennikiem podanym w §10 umowy.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury
w terminie **60 dni** od daty jej przyjęcia przez osobę upoważnioną do odbioru,
po przekazaniu towaru wg § 3 ust. 7, przelewem na konto wskazane na fakturze.
3. **Łączna wartość netto umowy** wynosi: **……… zł** (słownie: ……….., 00/100), **łączna cena brutto** (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie
z obowiązującymi przepisami) wynosi: **………….. zł** (słownie: …………., 00/100).
4. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
5. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
6. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może
na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013 roku o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tj. Dz.U. z 2022r. poz. 893 ze zm.), naliczać odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
7. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 7**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości dostarczanego towaru na okres przydatności do spożycia określony w §10 umowy i zapewnia, że dostarczony towar będzie wolny od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. Wykonawca dostarczy towar z terminem ważności określonym w §10 niniejszej umowy. Wyroby nie posiadające wskazanego terminu do spożycia, nie zostaną odebrane przez Zamawiającego.
3. W przypadku dostawy towaru z wadami lub o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach lub z terminem ważności niezgodnym z terminem określonym
w §10 niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru
z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie 1 dnia od daty złożenia reklamacji.
4. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów K.c.
5. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy art. 577 i następnych K.c.
6. Do odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu rękojmi w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy K.c.

**§ 8**

**Terminy**

1. Umowa zostaje zawarta na okres **12 miesięcy od daty jej zawarcia lub do wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej**.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni roboczych od wystąpienia okoliczności będących podstawą do odstąpienia - tj. jeżeli Wykonawca:
3. przekroczy terminy realizacji dostawy towaru wynikające z §3 ust. 3 lub §3 ust. 10 lub §7 ust. 3 umowy o 3 dni roboczych,
4. wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową lub normami i warunkami prawem określonymi, w tym jeżeli dostarcza towar złej jakości lub niezgodny
z opisem zawartym w SWZ,
5. na podstawie art. 456 PZP.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 7 dni roboczych w przypadku otrzymania od Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej decyzji nakazującej zaprzestanie zaopatrywania się w mleko i jego przetwory u niniejszego Wykonawcy.
7. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo dwukrotnego wykonania
na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek, zakres badań kontrolnych oraz próbkobranie określa i wykonuje Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna w imieniu Zamawiającego. Wykonanie analiz pobranych próbek zostanie przeprowadzone
w Laboratorium akredytowanym w zleconym kierunku i zakresie badań, w przypadku braku takiej możliwości w innym, spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia postępowania reklamacyjnego.
8. Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej
w zakresie realizacji wymogów prawa weterynaryjnego.

**§ 9**

**Kary umowne**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości ………..% (*min. 0.5% max 3% - zgodnie ze złożoną ofertą*)ceny brutto gwarantowanej części umowy w przypadku opóźnienia w wykonaniu dostawy towaru z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §3 ust.3 lub §3 ust. 10 lub §7 ust. 3 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w §4, termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze,
3. w wysokości 5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Maksymalna wysokość kar umownych za opóźnienia, nie może przekroczyć dwukrotności kary za odstąpienie od umowy.
5. W przypadku naliczania kar umownych Zamawiający pomniejszy płatność za faktury
o naliczone kary umowne.
6. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne
na zasadach ogólnych K.c.

**§ 10**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

* + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (** Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm**.) tzn. muszą zawierać:**
* nazwę środka spożywczego
* dotyczące składników występujących w środku spożywczym
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
* dane identyfikujące:
	+ producenta środka spożywczego
	+ kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
* zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
* warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
* oznaczenie partii produkcji
* klasę jakości handlowej

**2. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**

* Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021) wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi
* Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1753.)

**3**. **Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)**

**4.Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa towaru | Opakowanie | Wymagania |
| 1 | **Masło** | **Opakowanie jednostkowe** – kostka 200g**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe od 10kg do 20kg, | **Wymagania klasyfikacyjne:** wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita,konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna,smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zapach lekko tłuszczowy,zawartość wody nie wyższa niż 16%,zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,**Cechy dyskwalifikujące**:zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu,zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. |
| 2 | **Mleko 2 %** | **Opakowanie jednostkowe** – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej foliipolietylenowej barwionej, od 5 L do 10 L,**Opakowanie zbiorcze** – pojemniki plastikowe | **Wymagania klasyfikacyjne:** jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%, pH 6,0 – 7,8,**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, |
| 3 | **Śmietana 18%**  | **Opakowanie jednostkowe** – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej foliipolietylenowej barwionej, od 0,4 do 1L lub karton/kubek plastikowy o poj. 0,4L-0,5L**Opakowanie zbiorcze*** pojemniki plastikowe przy torbach foliowych, paleta tekturowa przy kartonach/ kubkach plastikowy
 | **Wymagania klasyfikacyjne**: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według PN – A – 86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%,**Cechy dyskwalifikujące:** niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, |
| 4 | **Ser twarogowy półtłusty** | **Opakowanie jednostkowe** – kostka, opakowana w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną od 1kg do 1,5kg,**Opakowanie zbiorcze** – pojemnik plastikowy transporterki lub skrzynka plastikowa | **Wymagania klasyfikacyjne**: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, |
| 5 | **Ser topiony**  | **Opakowania jednostkowe:**opakowanie jednostkowe – kostka od 50g-100g [szt.] **Opakowanie zbiorcze:**paletka tekturowa , pudełko tekturowe,od 1kg do 5kg, | **Wymagania klasyfikacyjne**: opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z któregowyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu nie mniej niż 25%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%, zawartość wody nie więcej niż 50%,**Cechy dyskwalifikujące:** produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, |
| 6 | **Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający**  | **Opakowanie jednostkowe** – kostka lub blok cylindryczny od 1,5kg do 5kg,**Opakowanie zbiorcze** – pojemnik plastikowy lub pudełko tekturowe | **Wymagania klasyfikacyjne**: kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, ściśle przylegająca do skórki, oczka miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż2,5%, zawartość wody nie więcej niż 43%,**Cechy dyskwalifikujące:** produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,  |
| 7 | **Jogurt owocowy** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego 150g,**Opakowanie zbiorcze** – paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne**: struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5% - 2,5%,**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, |
| 8 | **Jogurt naturalny** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego 150g,**Opakowanie zbiorcze** – paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne**: Wygląd skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity Barwa - biała do lekko kremowej Smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, |
| 9 | **Mleko w proszku** | **Opakowanie jednostkowe** – torby z jednorodnej foliipolietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400g do 1000g,**Opakowanie zbiorcze** – pudło tekturowe lub worek papierowy od 10 do 15kg  | **Wymagania klasyfikacyjne**: wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy biało-kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych,zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%,**Cechy dyskwalifikujące:** zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, |
| 10 | **Kefir** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego od 200g lub 500g,**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,kubek, paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne:** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5% - 2,5%,**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu,  |

**Zestawienie asortymentowo – cenowe przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Jm.** | **Ilość**  | **Wartość jednostkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** **( d x e )** | **Cena brutto (zł)****( f x % VAT )** |
| a | b | c | d | e | f | g |
| 1 | Masło | kg | 1 000 |  |  |  |
| 2 | Mleko 2 % | l. | 51 000 |  |  |  |
| 3 | Śmietana 18% | l. | 1 050 |  |  |  |
| 4 | Ser twarogowy półtłusty | kg. | 6 600 |  |  |  |
| 5 | Ser topiony  | kg. | 700 |  |  |  |
| 6 | Ser żółty  | kg. | 1 000 |  |  |  |
| 7 | Jogurt owocowy | kg | 6 000 |  |  |  |
| 8 | Jogurt naturalny | kg | 1000 |  |  |  |
| 9 | Mleko w proszku | kg | 20 |  |  |  |
| 10 | Kefir | kg | 750 |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości** | **Temperatura przechowywania produktu**  | **Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu** |
| 1 | Masło | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 2 | Mleko 2 % | 5 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 3 | Śmietana 18% | 10 dni | 1-8oC  | 1-8oC  |
| 4 | Ser twarogowy półtłusty | 5 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 5 | Ser topiony  | 30 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 6 | Ser żółty  | 30 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 7 | Jogurt owocowy | 10 dni | 1-8oC  | 1-8oC  |
| 8 | Jogurt naturalny | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 9 | Mleko w proszku | 90 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 10 | Kefir | 14 dni | 1-8oC | 1-8oC |

.

**§ 11**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 K.c.) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6 i 7 ustawy z dnia
15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (tj. Dz.U. z 2022r., poz. 633 ze zm.)
ma zastosowanie.

**§ 12**

**Zmiana umowy**

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach ściśle określonych
w SWZ w formie aneksu.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

**§ 13**

**Postępowanie polubowne**

1. Wszelkie spory strony zobowiązują się załatwić w pierwszej kolejności polubownie.
2. Na podstawie art. 591 ust. 1 PZP, w sprawie majątkowej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, wprowadza się następujące klauzule:
3. Klauzula mediacyjna

W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze mediacji. Mediacja prowadzona będzie przez Mediatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu

lub

1. Klauzula koncyliacyjna

W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze koncyliacji. Koncyliacja będzie prowadzona przez Koncyliatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

1. W przypadku sporów sądowych strony ustalają właściwość sądu siedziby Zamawiającego.

**§ 14**

**Pozostałe postanowienia**

1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów.
2. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy PZP, K.c. oraz innych obowiązujących aktów prawnych.
3. Zamawiający udostępnia Wykonawcy dane osobowe swoich pracowników. Dane te będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
4. Wykonawca gwarantuje wdrożenie odpowiednich środków technicznych
i organizacyjnych, aby przetwarzanie spełniało wymogi i chroniło prawa osób, których dane dotyczą, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku
z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. U. UE L 119 z 04.05.2016r. s.1, zwane dalej RODO.
5. Wykonawca składając ofertę, przyjmuje do wiadomości, iż jego dane osobowe będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby realizacji umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
6. Zamawiający informuje, że :
7. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny
z Polikliniką we Wrocławiu
8. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: abi@4wsk.pl
9. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO
w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
10. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
11. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP. 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;
12. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym
z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
13. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane
w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
14. posiada Pani/Pan na podstawie art. 15 RODO
15. prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
16. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
17. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
18. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
19. nie przysługuje Pani/Panu:
20. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
21. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
22. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
23. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne
z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych,
ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

**§15**

**Zasady zachowania poufności**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów oraz danych osobowych należących do Zamawiającego,
a uzyskanych w trakcie wykonywania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem się do zachowania w tajemnicy uzyskanych danych, nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego w innym celu niż wykonanie Umowy.

**§ 16**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej
ze Stron.

**Wykonawca: Zamawiający:**