**UMOWA**

**nr ……………………………………**

**kupna-sprzedaży**

zawarta w dniu **…….…… 2021 r.** we Wrocławiu pomiędzy:

**4 Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu** z siedzibą 50-981 Wrocław, ul. R.Weigla 5, **REGON** 930090240, **NIP** PL899-22-28-956, 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** ………………..

reprezentowanym przez:

**………………………………………………….**

zwanym w treści umowy **WYKONAWCĄ,**

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego rozeznania rynku w postępowaniu o zamówienie publiczne o wartości poniżej 130 000 PLN. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sukcesywną sprzedaż i dostawę   
   do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **pieczywa i ciasta cukierniczego** wyszczególnionych   
   w **§ 9** niniejszej umowy, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Dostawa towaru będzie realizowana codziennie od poniedziałku do soboty w godz. od 5:45 do 6:15 z zastrzeżeniem, że dostawa na niedzielę będzie realizowana w sobotę o godzinie 13:30, a na dzień ustawowo wolny od pracy dostarczana będzie w przeddzień, w wyjątkowych wypadkach należy uwzględnić możliwość dodatkowej dostawy w ciągu dnia. Wszystkie zamówienia będą realizowane w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Dostawę po godzinie 6:15 strony traktują jako nienależyte wykonanie umowy.
3. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego drogą telefoniczną na **nr ……………..** potwierdzonego mailem *………………***, do godziny 14:00 w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy na niedzielę i poniedziałek zamawiane będą w piątek do godziny 14:00.** Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną: Agnieszka Jakubik – Kierownik Działu Żywienia, tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz – magazynier, Danuta Chudek- magazynier tel.201 660 539.
4. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego. **W wyjątkowych wypadkach należy uwzględnić możliwość dodatkowej awaryjnej dostawy, która będzie realizowana w ciągu 1 dnia od złożenia zamówienia.**
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu szpitala, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia.
6. Przekazanie przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu, wymaga każdorazowego pisemnego potwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego ilości zamówionego towaru (faktura lub dokument PZ, który będzie podstawą do wystawienia faktury). Osoby upoważnione do odbioru towaru: Kierownik Działu Żywienia – Agnieszka Jakubik, Magazynier – Anna Ernestowicz , Danuta Chudek lub pracownik wyznaczony przez Kierownika.
7. Zamawiający składa reklamacje drogą telefoniczną w terminie **5 dni roboczych od daty dostawy** pod **nr …………….**podając numer faktury i potwierdza je mailem z tego dnia pod **nr…………...**  Towar niekompletny, uszkodzony lub z terminem ważności niezgodnym z § 5 ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt w terminie **1 dnia** od daty powiadomienia go o zastrzeżeniach drogą telefoniczną pod nr **………………..** i mailem **…………………**
8. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym   
   w ust. 7 to jest zobowiązany odebrać reklamowany towar i wystawić w terminie 3 dni roboczych  
   od upływu wskazanego w ust. 7 terminu fakturę korygującą.
9. Towar dostarczany do Zamawiającego musi być oznakowany odpowiednią etykietą zawierającą następujące dane:
10. nazwę środka spożywczego
11. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
12. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
13. sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
14. dane identyfikujące:
    1. producenta środka spożywczego
    2. kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
15. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
16. warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
17. oznaczenie partii produkcji
18. klasę jakości handlowej

Produkty bez odpowiedniego oznakowania nie podlegają odbiorowi.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych z § 5 ust.3 niniejszej umowy)
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. Pojemniki zbiorcze – czyste, nieuszkodzone i bez obcych zapachów, zdezynfekowane. Produkty dostarczane w brudnych pojemnikach nie podlegają odbiorowi.
6. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.. Cena opakowania wliczona zostanie w cenę towaru.
8. Osobą upoważnioną z ramienia Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym jest:   
   **……………………………….**
9. 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
10. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymywania dostaw na podstawie art. 552 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeksu Cywilnego (tj. z 2020 r poz.1740 ze zm.) zwanej dalej k.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
11. Zamawiający i Wykonawca zobowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia
12. . 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 roszczenia 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**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej właściwej miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób towaru do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno–Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Zamawiającego 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 badan laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym   
   w § 1 ust. 2,3 i 4 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 § 5 ust.3 niniejszej umowy. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy kwot cenę w terminie 10 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 §5 ust. 3 niniejszej umowy.

**§ 5**

**Warunki płatności**.

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie   
   z cennikiem podanym w ust. 3 niniejszej umowy.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury po przekazaniu towaru wg § 1 ust.6 w terminie: **60 dni** od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego przelewem   
   na konto wskazane zgodnie z wystawioną fakturą.
3. **Łączna wartość netto umowy** wynosi: **……………….zł** (słownie: ………………….złote, …../100), **łączna cena brutto** (wartość netto powiększona   
   o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi: **…….zł** (słownie: ………………………………………….złotych, ……./100)

**ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO-CENOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m** | **Ilość** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 sztukę** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 kg** | **Wartość netto**  **(zł)** | **Cena brutto (zł)** | **Termin przydatności do spożycia** |  |
| 1 | **PIECZYWO PSZENNE**  bułka wrocławska,  krojona pakowana 0,3 kg | Kg | 9000 |  |  |  |  | 4 dni |  |
| 2 | **PIECZYWO MIESZANE**  Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany 0,55kg | Kg | 10000 |  |  |  |  | 4 dni |  |
| 3 | **PIECZYWO**  chleb żytni krojony pakowany 0,55 kg | Kg | 5000 |  |  |  |  | 4 dni |  |
| 4 | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  Krojony pakowany 0,55kg o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny | Kg | 50 |  |  |  |  | 90 dni |  |
| 5 | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI** | Kg | 150 |  |  |  |  | 3 dni |  |
| 6 | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK** | Kg | 150 |  |  |  |  | 3 dni |  |
| 7 | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA** | Kg | 1100 |  |  |  |  | 3 dni |  |
| 8 | CIASTO CUKIERNICZE  **STRUCLA MAKOWA** | Kg | 150 |  |  |  |  | 4 dni |  |
| 9 | PĄCZEK 0,05kg | Szt. | 200 |  |  |  |  | 1 dzień |  |
| 10 | **SUCHARKI DIETETYCZNE** | Kg | 450 |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 11 | **BUŁKA TARTA** | Kg | 160 |  |  |  |  | 90 dni |  |
| 12 | **DROŻDŻE PIEKARSKIE** | Kg | 25 |  |  |  |  | 25 dni |  |
| 13 | **PALUCH DROŻDŻOWY 0,1kg** | Szt. | 450 |  |  |  |  | 3 dni |  |
| **RAZEM** | | | | | |  |  |  |  |

* + 1. 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.
    2. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom   
       w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. 2021 poz. 424 ze zm.), naliczać odsetki ustawowe   
       za opóźnienie w transakcjach handlowych.
    3. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 6**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanego towaru   
   na okres przydatności do spożycia określony w § 5 ust.3 niniejszej 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. W przypadku dostawy towaru nie posiadającego wskazanego terminu przydatności do spożycia lub z terminem ważności niezgodnym z §5 ust. 3, z wadami o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie 1 dnia od daty złożenia reklamacji.
3. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów k.c.
4. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji stosuje się przepisy art. 577 i następnych k.c.
5. Do odpowiedzialności dostawcy z tytułu rękojmi, w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy k.c.

**§ 7**

**Terminy**

1. Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy od jej daty zawarcia lub do czasu wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej.**

**2** Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni roboczych od wystąpienia okoliczności w szczególności będących podstawą do odstąpienia,- tj jeżeli Wykonawca:::

1. przekroczy terminy realizacji dostawy towaru wynikające z §1 ust. 2, 3 i 4 o 5 dni roboczych;
2. przekroczy termin, o którym mowa w §1 ust. 7 lub §6 ust. 2 o 5 dni roboczych
3. wykonuje przedmiot zamówienia w sposób niezgodny z umową lub normami   
   i warunkami prawem określonymi.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości 1 % ceny brutto gwarantowanej części umowy w przypadku opóźnienia   
   w wykonaniu dostawy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §1 ust.2, 3 i 4, §1 ust. 7, §6 ust. 2 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 8% 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. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych k.c.
6. Wykonawca oświadcza, ze wyraża zgodę na pomniejszenie należnego mu wynagrodzenia z tytułu ewentualnych kar umownych.

**§ 9**

**Zestawienie asortymentowe - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Opakowanie** | **Wymagania** |
| 1. | **BUŁKA WROCŁAWSKA**  CPV 15811400-0  krojona pakowana  0,3 kg  produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem  drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, | opakowanie– kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – podłużna bułka,  skórka gładka, błyszcząca, ,  barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy  uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 2. | **CHLEB MIESZANY**  CPV15811100-7  Chleb mazowiecki lub baltonowski  krojony pakowany  0,55 kg  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu,  zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 3. | **PIECZYWO ŻYTNIE**  CPV15811100-7  krojony pakowany  0,55 kg  pieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, maślanka, zgodnie z recepturą. | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  konsystencja – jednorodna, sprężysta  barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku  miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach , ściśle związany ze skórką, dobrej krajalności,  smak-lekko kwaśny  zapach – powinien być czysty z kwaśnym aromatem  **Cechy dyskwalifikujące:**  niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 4. | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  CPV 15811000-6  krojony pakowany  0,55kg  o przedłużonej trwałości- produkt dietetyczny  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki  lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 5. | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy  produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z  nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych  dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju  maleje w kierunku miękiszu,  miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i  wyrośnięty masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez  gotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa serowa – 5,0kg, cukier – 1,5kg, jajka – 0,5kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony,  stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone,  niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,  z zaniżoną zawartością masy serowej,  objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się |
| 6. | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z  dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu  słodowego oraz innych dodatków  smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca  się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym  gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa jabłkowa – 5,0kg, cukier – 1,0kg, jajka – 0,2kg,  **Cech dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne  jabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta,  kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 7. | CIASTO CUKIERNICZE **STRUCLA MAKOWA**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy  makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku ciasta - makowca, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki  (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta  drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały )  gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa makowa – 4,0kg, cukier – 0,7kg, jajka – 0,5kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione |
| 8. | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem  soli, mleka,  cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku  ciasta – babki | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy  płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami,  równomiernie oblana polewą cukierniczą kakaową,  barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:  \* masa polewy kakaowej – 0,15 kg,  \* cukier – 2,0 kg,  \* jajka – 1,7 kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o  miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 9. | PĄCZKI CPV 15812100-4  Pączek drożdżowy 0,05kg  (z nadzieniem min. 10% masy pączka)  produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na  drożdżach, z dodatkiem soli, mleka,  cukru, ekstraktu słodowego oraz  innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, | opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków  jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka  gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:  skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,  produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,  pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie  niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 10. | **SUCHARKI DIETETYCZNE**  CPV 15821150-5  Produkt wyprodukowany z  mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim procesom technologicznym | Opakowania: jednostkowe  około 300g,  zbiorcze około 6kg | **Wymagania klasyfikacyjna:**  kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy:, kruchy, chrupiący, kromki grubości 18 mm  **Cechy dyskwalifikujące:**  opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone  suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta, smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny |
| 11. | **BUŁKA TARTA**  CPV 15800000-6  produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli  bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, | opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony  do kontaktu z żywnością) spawana  500g,  opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5kg do 10kg, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,  barwa naturalna, może być niejednolita,  smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obecność nasion, nadzień i zdobień,  obce posmaki, zapachy,  zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  obecność bakterii salmonelli,  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, |
| 12. | **DROŻDŻE PIEKARSKIE**  CPV 15898000-9 | Pakowane po 500g w pergamin | **Wymagania klasyfikacyjna:** świeże, kolor – jasnobrązowy, |
| 13. | **PALUCH DROŻDŻOWY**  CPV 15800000-6  **waga ok.100g/ 1 szt**  produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli | opakowanie - kosz plastikowy płytki (ułożenie paluchów jednowarstwowe) papierem spożywczym | **Wymagania klasyfikacyjna:.**, ciasto drożdżowe , posypany solą lub kminkiem, kształt podłużny, skórka - gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne,  zabrudzone, spalone, niedopieczone,  z obecnością grudek mąki lub soli, z objawami pleśni, psucia, zawilgocenie,  uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane |

**§ 10**

**Zasady zachowania poufności**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania poufności wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Zamawiającego i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej.
2. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania poufności wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych, o których mowa w ust. 2 nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego/Administratora danych w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

**§ 11**

**Pozostałe postanowienia**

1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeks Cywilny oraz innych obowiązujących aktów prawnych
2. Integralną częścią umowy jest specyfikacja warunków zamówienia oraz oferta sporządzona i złożona w postępowaniu przetargowym, przy czym oferta i SWZ, jako sporządzone w jednym egzemplarzu, nie stanowią załącznika i znajdują się u Zamawiającego wraz z całą dokumentacją postępowania, którego wynikiem jest niniejsza umowa.
3. Wykonawca realizuje umowę z należytą starannością przy wykorzystaniu wiedzy   
   i umiejętności zawodowych, z uwzględnieniem postępu w danej dziedzinie medycyny,   
   z zachowaniem obowiązków określonych w obowiązujących przepisach prawa oraz zawartych w niniejszej umowie.
4. Zamawiający udostępnia Wykonawcy dane osobowe swoich pracowników. Dane te będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
5. 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 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych, zwane dalej RODO.
6. Wykonawca składając ofertę, przyjmuje do wiadomości, iż jego dane osobowe będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby realizacji umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
7. Zamawiający informuje, że :
8. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu
9. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: [**abi@4wsk.pl**](mailto:abi@4wsk.pl)
10. 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.
11. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
12. 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;
13. 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.
14. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
15. posiada Pani/Pan:na podstawie art. 15 RODO
16. 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);
17. 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*);
18. 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*);
19. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
20. nie przysługuje Pani/Panu:
21. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
22. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
23. 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;
24. 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.
25. Którakolwiek ze stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy spowodowane przez okoliczności niewynikające z przyczyn danej strony, w szczególności za okoliczności traktowane jako siła wyższa.
26. Dla celów realizacji umowy „siła wyższa” oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą stron oraz niewiążące się z zawinionym działaniem stron, którego strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powodzie, epidemie (z wyłączeniem pandemii COVID-19), akty administracji państwowej itp.
27. W przypadku zaistnienia stanu siły wyższej, strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie powiadomi drugą stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Wówczas strony niezwłocznie ustalą zakres, alternatywne rozwiązanie i sposób realizacji umowy. Strona zgłaszająca okoliczności musi kontynuować realizację swoich zobowiązań wynikających z umowy w takim stopniu, w jakim jest to możliwe i musi szukać racjonalnych środków alternatywnych dla realizowania zakresu, jaki nie podlega wpływowi siły wyższej.

**§ 12**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z umowy niniejszej 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 kodeksu cywilnego) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6 i 7 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15.04.2011r. (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz.711 ) ma zastosowanie.

**§ 13**

**Zmiana umowy**

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach określonych w umowie w formie aneksu.
2. W przypadku niewykorzystania wartości umowy zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o **36 miesięcy** od daty jej zakończenia.
3. Zmiany umowy mogą nastąpić również w następujących okolicznościach:

1) zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą należy rozumieć zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:

a) o charakterze zależnym od stron,

b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,

c)którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie,

2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron,

3) gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.
2. Zmiana siedziby wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.

**§ 15**

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

**Wykonawca: Zamawiający:**