|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| **WZÓR UMOWY** | | |

**UMOWA nr ……./………………..**

**kupna – sprzedaży**

Zawarta w dniu ……………….2024 r. we Wrocławiu pomiędzy:

**4. Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu,** 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 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 sprzedaż i dostawę   
   do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **mięsa i jego przetworów oraz drobiu 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 2024r. poz. 1061 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.

**§ 2**

**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. 6 i 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 6:00 do 6:30**, wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Podroby ( pasztetowa, salceson) i podroby drobiowe ( żołądki i wątroba) dostarczane będą w dniu spożycia. W przypadku dostawy po godzinie 7:00 Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, strony traktują jako nienależyte wykonanie umowy, do którego ma zastosowanie §4 i §9 niniejszej umowy.
4. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego droga elektroniczna na adres e-mail …………….. lub drogą telefoniczną na nr …………………. potwierdzonego fax-em …………………….. do godziny 14:00 w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy na sobotę i poniedziałek zamawiane będą w czwartek do godziny 14:00.
5. Osoby uprawnionymi do składania zamówień i odbioru towaru są: Agnieszka Jakubik tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz, Danuta Chudek tel. 261 660 539.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu żywnościowego 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. 5.
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 2024r., poz. 817 ze zm.).
10. Zamawiający składa reklamację w terminie **3 dni roboczych** od daty dostawy drogą telefoniczną pod nr ……………. potwierdzając faxem na nr …………….. lub drogą elektroniczna na adres e-mail e-mail ……………………… - podając numer faktury. 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: nazwę środka spożywczego, dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, 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, dane identyfikujące:
13. producenta środka spożywczego
14. kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy,

Towary bez odpowiednich oznakowań nie podlegają odbiorowi. Wykonawca w takim przypadku jest zobowiązany w terminie 3 dni roboczych wystawić fakturę korygującą.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
   * 1. dostarczenia wyłącznie towaru będącego przedmiotem umowy (zgodnie ze szczegółowym opisem);
     2. posługiwania się nazewnictwem towarów zawartych w umowie;
     3. wystawiania faktur, w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
2. Wykonawca zapewnia - opakowania: pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, mięso pakowane próżniowo w worki 1kg-2kg, elementy ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego

**§ 3**

**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.

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym w §2 ust. 3 lub §2 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, pobrania 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 §2 ust. 7 i 9, 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 2023r. poz. 1790), 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. Towar nie posiadający wskazanego terminu do spożycia, nie zostanie odebrany 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 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 obowiązuje **od 20.12.2024 do 28.02.2025r 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 §2 ust. 3 lub §2 ust. 10 oraz §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 mięso i jego przetwory oraz drób 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 §2 ust.3 lub §2 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 każde opóźnienie, 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**

Treścią §10 w umowie ostatecznej będzie treść **Załącznika nr 2 do SWZ(Formularz cenowy/Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia )** złożonego przez wykonawcę w ofercie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość w ciągu dwóch lat** | **Wartość jednostkowa netto**  **[PLN]** | **Wartość netto**  **[PLN]** | | **Stawka podatku VAT**  **[%]** | | **Cena brutto**  **[PLN]** | |
| 1 | Boczek wędzony | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 2 | Filety z kurczaka | kg | 20 |  |  | |  | |  | |
| 3 | Flaki wołowe. krojone mrożone | kg | 40 |  |  | |  | |  | |
| 4 | Karkówka b/k | kg | 200 |  |  | |  | |  | |
| 5 | Kiełbasa biała | kg | 10 |  |  | |  | |  | |
| 6 | Kiełbasa. sucha krakowska | kg | 10 |  |  | |  | |  | |
| 7 | Kiełbasa szynkowa | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 8 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 350 |  |  | |  | |  | |
| 9 | Kiełbasa Śląska | kg | 250 |  |  | |  | |  | |
| 10 | 'Korpusy" | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 11 | Kurczak świeży | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 13 | Mielonka tyrolski | kg | 150 |  |  | |  | |  | |
| 14 | Mięso gulasz z ind. | kg | 400 |  |  | |  | |  | |
| 15 | Mięso gulasz z kur. | kg | 600 |  |  | |  | |  | |
| 16 | Ogonówka | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 17 | Parówka cienkie drobiowe. | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 18 | Pasztet. drobiowy niskotłuszczowy | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 19 | Pasztetowa podwędzana | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 20 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | 70 |  |  | |  | |  | |
| 21 | Polędwica drobiowa | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 22 | Salceson | kg | 95 |  |  | |  | |  | |
| 23 | Schab b/k | kg | 450 |  |  | |  | |  | |
| 24 | Szynka konserwowa | kg | 500 |  |  | |  | |  | |
| 25 | Szynka wileńska | kg | 420 |  |  | |  | |  | |
| 26 | Szynka z indyka | kg | 430 |  |  | |  | |  | |
| 27 | Udko z kurcz. świeże | kg | 560 |  |  | |  | |  | |
| 28 | Wołowina b/k | kg | 150 |  |  | |  | |  | |
| 29 | Wątroba drobiowa | kg | 60 |  |  | |  | |  | |
| 30 | Żeberka wieprzowe. płaty | kg | 30 |  |  | |  | |  | |
| **Razem** | | | | | |  | |  | |  |

**Dane dotyczące przechowywania przedmiotu zamówienia i jego przydatności do spożycia:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***L.p.*** | ***Nazwa asortymentu*** | ***Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości*** | ***Temperatura przechowywania produktu*** | ***Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu*** |
| 1 | Boczek wędz. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 2 | Filety z kurczaka | 4 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 3 | Flaki woł. kroj mroż. | 14 dni | -15-1ΟC | -15-1ΟC |
| 4 | Karkówka b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 5 | Kieł. biała | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 6 | Kieł. sucha krak. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 7 | Kieł. szynkowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 8 | Kiełbasa szynkowa drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 9 | Kieł. śląska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 10 | 'Korpusy" | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 11 | Kurczak świeży | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 13 | Mielonka tyrolski | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 14 | mięso gulasz z ind | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 15 | Mięso gulasz z kur | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 16 | Ogonówka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 17 | Parówka cień drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 18 | Paszt. drob. niskotłu. | 30 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 19 | Pasztetowa podwę | 8 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 20 | Polęd. sop wieprz | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 21 | Polędwica drobiowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 22 | Salceson | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 23 | Schab z/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 24 | Szynka kon. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 25 | Szynka wileńska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 26 | Szynka z idyka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 27 | Udko z kurcz. świe. | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 28 | Wołowina b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 29 | Wątroba drobiowa | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 30 | Żeberka wiep.platy | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

* + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych 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. nr 2021 ze zm);
* 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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru**  **Nr. CPV** | **Wymagania** |
| **1** | **Boczek wędzony parzony**  CPV  15131200-7 | Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony,; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **2** | **Filety z kurczaka**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **3** | **Flaki wołowe krojone mrożone**  CPV  15114000-0 | Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe  Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone ), pakowane 1kg |
| **4** | **Karkówka b/k**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu  Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **5** | **Kiełbasa biała parzona**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia- Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych  Barwa tłuszczu –biała  Wygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| **6** | **Kiełbasa krakowska sucha**  CPV  15131130-5 | Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych. Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.  Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym  Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **7** | **Kiełbasa szynkowa wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Wygląd na przekroju:  - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej  - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14%  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **8** | **Kiełbasa szynkowa drobiowa**  CPV  15131135-0 | Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.  Wygląd ogólny - Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa  Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **9** | **Kiełbasa śląska**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej  Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **10** | **Porcja rosołowa ''Korpusy"**  CPV  15112000-6 | Porcja rosołowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosołowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg |
| 11 | **Kurczak świeży**  CPV  15112000-6 | Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg |
| 12 | **Łopatka b/k bez skóry**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych  Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 13 | **Mielonka tyrolski**  CPV  15131000-5 | Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %,  Wygląd ogólny- Batony o długości  od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.  Barwa na przekroju różowa.  Konsystencja –ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 14 | **Mięso gulaszowe z indyka**    CPV  15112000-6 | Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 15 | **Mięso gulaszowe z kurczaka**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 16 | **Ogonówka wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm  Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym  Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 17 | **Parówka cienka drobiowa**  CPV  15131135-0 | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.  Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.  Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego  Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 18 | **Pasztet drobiowy niskotłuszczowy**  CPV  15131310-1 | Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych.  Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g**.** |
| 19 | **Pasztetowa podwędzana**  CPV  15131130-5 | Wędlina podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura- Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu  Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej  Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy  Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 20 | **Polędwica sopocka wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność,100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej  Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym  Smak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 21 | **Polędwica drobiowa**  CPV  15131135-0 | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha  Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.  Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 22 | **Salceson włoski**  CPV  15131130-5 | Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 23 | **Schab b/k**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)  Powierzchnia**-** gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 24 | **Szynka konserwowa**  CPV  15131000-5 | Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 25 | **Szynka wileńska**  CPV  15131000-5 | Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 26 | **Szynka z indyka**  CPV  15131135-0 | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha  Barwa **-** Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.  Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,   z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 27 | **Udko z kurczaka świeże**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.  Wygląd - Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Wielość-200-250g  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 28 | **Wołowina b/k**  CPV  15111100-0 | Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni.  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.  Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.  Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 29 | **Wątroba drobiowa**  CPV  15112300-9 | Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.  Wygląd zewnętrzny - Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń  i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów  o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.  Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 30 | **Żeberka wieprzowe**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy  żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* **wspólne dla mięsa:**
  + obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy
* **wspólne dla wędlin:**
  + obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
  + skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
  + brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,
* **wspólne dla drobiu:**
* obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

**Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością**

* Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu
  + Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.
  + Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
* Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

**Środek transportowy musi posiadać dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu artykułów spożywczych.**

**§ 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 2024r., poz. 799) ma zastosowanie.

**§ 12**

Poufność i bezpieczeństwo informacji

* + - 1. Strony zobowiązują się do:

1. przestrzegania oraz spełnienia prawnych obowiązków określonych w:
   1. rozporządzeniu 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, s.1) (dalej RODO), w tym wdrażają odpowiednie środki techniczne i organizacyjne aby przetwarzanie odbywało się zgodnie z RODO i aby móc to wykazać;
   2. ustawie z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) wraz z aktami wykonawczymi;
      * 1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. zapewnienia bezpieczeństwa informacji przetwarzanych w związku realizacją Umowy, ochrony udostępnionych mu przez Zamawiającego aktywów wspierających przetwarzanie tych informacji, poprzez zapewnienie ich poufności, integralności, dostępności oraz ciągłości realizacji usług świadczonych na rzecz Szpitala wyłącznie w celach wynikających z zapisów Umowy,
3. zachowania szczególnej ostrożności przy bieżącym korzystaniu z powierzonych aktywów, zabezpieczenia ich przed utratą, kradzieżą, nieuprawnionym dostępem, nieuprawnioną modyfikacją i uszkodzeniami mechanicznymi,
4. zachowania w tajemnicy informacji chronionych, w tym danych osobowych, uzyskanych w związku z wykonywaniem Umowy i przetwarzania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
5. ujawniania informacji jedynie tym osobom, którym będą one niezbędne do wykonywania powierzonych im czynności i tylko w zakresie w jakim odbiorca informacji musi mieć do nich dostęp dla celów realizacji niniejszej Umowy,
6. nieujawniania stronom trzecim źródła pozyskanych informacji chronionych w tym danych osobowych, zarówno w całości, jak i w części, niesporządzania ich kopii, ani w jakikolwiek inny sposób ich powielania w zakresie szerszym niż jest to potrzebne do realizacji Umowy oraz zapewnienia ochrony przed ich ujawnieniem podmiotom nieuprawnionym,
7. przesyłania informacji chronionych w tym danych osobowych z wykorzystaniem sieci Internet w formie zaszyfrowanej,
8. zachowania w tajemnicy sposobów zabezpieczenia danych osobowych przez Zamawiającego,
9. informowania Zamawiającego o każdym podejrzeniu naruszenia bezpieczeństwa informacji i/ lub utraty ciągłości działania Szpitala,
10. podejmowania wszelkich kroków i działań w celu zapewnienia, że w sytuacji gdy podczas wykonywania przedmiotu Umowy, wejdzie w posiadanie informacji chronionych w tym danych osobowych, dokumentów bądź innych nośników z informacjami chronionymi w odpowiedni sposób je zabezpieczy i niezwłocznie przekaże zabezpieczone bezpośrednio do Zamawiającego,
11. przekazywania, ujawniania oraz wykorzystywania otrzymanych w związku z Umową informacji, tylko wobec podmiotów uprawnionych na podstawie przepisów obowiązującego prawa i w zakresie określonym Umową,
12. zachowania w ścisłej tajemnicy (w trakcie jak i po zakończeniu umowy) wszelkich informacji technicznych, technologicznych, prawnych, organizacyjnych, dokumentów i danych osobowych uzyskanych od Zamawiającego oraz współpracujących z nim osób w sposób zamierzony czy przypadkowy, w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej w trakcie wykonywania Umowy niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła.
13. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

**§ 13**

**Klauzula Informacyjna**

* + - 1. Każda ze Stron, jako administrator danych osobowych uzyskanych od drugiej Strony w związku z realizacją niniejszej umowy, zobowiązana jest do przestrzegania właściwych przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności Rozporządzenia, w tym do zrealizowania obowiązków informacyjnych określonych w jego art. 13 i 14.
      2. W związku z realizacją niniejszej umowy dochodzi do przekazywania przez Strony danych osobowych:

1. Osób reprezentujących drugą Stronę przy podpisaniu niniejszej umowy;
2. Osób upoważnionych przez Wykonawcę do wystawiania faktury;
3. Osób uprawnionych przez Strony do wykonywania, koordynowania i nadzoru prac objętych niniejszą umową;
   * + 1. **Zamawiający informuje, że:**
4. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu, reprezentowany przez Komendanta szpitala (dalej: Szpital), z siedzibą przy ul. Rudolfa Weigla 5, 50-981 Wrocław. Z Administratorem można się kontaktować w następujący sposób:
5. listownie na adres: u. Rudolfa Weigla nr 5, 50-981 Wrocław
6. przez e-mail: szpital@4wsk.pl
7. Szpital wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z przysługujących Wykonawcy praw związanych z przetwarzaniem danych, w następujący sposób:
8. pisemnie na adres: ul. Rudolfa Weigla nr 5, 50-981 Wrocław
9. przez e-mail: iod@4wsk.pl
10. Szpital będzie przetwarzać dane osobowe Wykonawcy w następujących celach:
    * 1. związanych z realizacją umowy,
      2. związanych z ewentualnym dochodzeniem roszczeń i odszkodowań związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy,
      3. udzielenia odpowiedzi na pisma, skargi i wnioski,
      4. wykonania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej.
11. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest:
    * 1. niezbędność do wykonania umowy lub do podjęcia działań na żądanie przed zawarciem umowy (art. 6 ust.1 lit. b RODO),
      2. konieczność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art.6 ust.1 lit. c RODO),
      3. uzasadniony interes administratorów (art. 6 ust. 1 lit. f RODO).
12. Szpital będzie przechowywać dane osobowe Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy nie dłużej niż 6 lat od jej zakończenia.
13. Szpital będzie przekazywać dane osobowe Wykonawcy
14. Organom, podmiotom publicznym uprawnionym do uzyskania danych na podstawie obwiązujących przepisów prawa, np. sądom, organom ścigania lub instytucjom państwowym, gdy wystąpią z żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną,
15. w zakresie niezbędnym – Wnioskodawcom, działającym na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej,
16. w zakresie niezbędnym – podmiotom współpracującym ze Szpitalem w oparciu o zawarte z nimi umowy i w granicach poleceń Szpitala.
17. Wykonawcy przysługują następujące prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych:
18. dostępu do danych osobowych,
19. żądania sprostowania danych osobowych,
20. żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
21. do przenoszenia danych osobowych, tj. prawo otrzymania od Szpitala danych osobowych Wykonawcy, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie informatycznym nadającym się do odczytu maszynowego,
22. Do sprzeciwu,
23. wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
24. Podanie danych osobowych przez Wykonawcę jest dobrowolne, ale niezbędne do zawarcia i realizacji umowy oraz wykonywania przez administratora prawnie uzasadnionych obowiązków.

**§ 14**

* + - 1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy K.C. oraz innych obowiązujących aktów prawnych.

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach ściśle określonych   
   w SWZ w formie aneksu. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.
2. W przypadku sporów sądowych strony ustalają właściwość sądu siedziby Zamawiającego
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej   
   ze Stron.

**Wykonawca: Zamawiający:**

***W przypadku wyboru mojej oferty w następstwie przeprowadzonego postępowania zobowiązuję się podpisać z Zamawiającym umowę wg ww. projektowanych postanowień umowy.***