

UMOWA NR..... – projekt

zawarta w dniu r. pomiędzy:

Skarbem Państwa - Aresztem Śledczym w Suwałkach z siedzibą: 16-400 Suwałki przy ul. Wojska Polskiego 29, NIP 844-10-70-206 , REGON:000319598 , zwanym dalej „Zamawiającym”, którego reprezentuje:

.....

a:

.....

z siedzibą..... NIP:..... REGON:..... zwanym dalej „**Wykonawcą**” którego reprezentuje:

.....

w rezultacie wyboru Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1605) została zawarta umowa o treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, mięsa i podrobów do Aresztu Śledczego w Suwałkach zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2, na warunkach określonych w umowie oraz wg ilości i cen asortymentu określonego w załączniku nr 1 niniejszej umowy.
2. Podane ilości wskazane w załączniku nr 1 dla poszczególnego rodzaju asortymentu mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego z zastrzeżeniem, iż wartość całkowita dla całości zamówienia w podpisanej umowie nie zostanie przekroczona. Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości umowy w okresie jej obowiązywania. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty, o których mowa w § 1 partiami. Dostawy odbywać się będą od 2 do 3 razy w tygodniu na podstawie zamówień Zamawiającego określających rodzaj i ilość zamawianych produktów oraz termin dostawy. Dostawy winny odbywać się od poniedziałku do piątku w godz. od 8.00 do 12.00. Zamówienia będą przesyłane faksem lub pocztą elektroniczną, bądź będą zgłaszane telefonicznie. Dostawy muszą zostać zrealizowane przez Wykonawcę w terminie do 3 dni od dnia wysłania przez Zamawiającego zamówienia.
2. Ryzyko i koszt transportu dostarczanego towaru obciąża Wykonawcę i zostaje wliczony w cenę dostarczanych wyrobów. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu danego typu artykułów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. W dniu dostawy Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć asortyment w opakowaniach lub pojemnikach, przewidzianych do przechowywania żywności, odpowiednio oznakowanych w sposób określający następujące parametry artykułu:
 - 1) nazwę środka spożywczego,
 - 2) dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym,
 - 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
 - 4) dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
 - 5) warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania,
 - 6) oznaczenia partii produkcji,
 - 7) wagę,
 oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

4. Odbiór towaru będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy deklarację wartości odżywczych lub inny dokument zawierający wartości odżywcze i kaloryczne dla produktów objętych umową.
7. Wykonawca wyraża zgodę na co najmniej jednokrotne pobranie na jego koszt prób żywności i jej przebadanie we właściwym miejscowo Zamawiającemu laboratorium celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych produktów – towarów. Wykonawca niezwłocznie zwróci koszty zlecenia pobrania i przebadania prób żywności Zamawiającemu na podstawie wystawionej przez Zamawiającego faktury.
8. W przypadku naruszenia w/w norm lub potwierdzenia przez te instytucje innych nieprawidłowości – Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy, bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji w razie stwierdzenia wad lub braków asortymentu.
2. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i Wykonawca lub osoba dostarczającą towar w imieniu lub na rzecz Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy
3. W razie stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych zakupionego towaru, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany artykułu wadliwego lub uzupełnienia braków towaru w czasie 24 godzin od zgłoszenia reklamacji, do którego Zamawiający zgłosił zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości.
4. W razie niedostarczenia przez Wykonawcę towaru w uzgodnionym terminie lub niedokonania wymiany towaru wadliwego na wolny od wad w terminie określonym w ust. 3, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu zamawianego asortymentu lub danej jego ilości u innego dostawcy. W takim przypadku Zamawiający nie będzie związany cenami określonymi w załączniku nr 1 do umowy, a w przypadku kiedy ceny artykułów będą wyższe od cen określonych w załączniku nr 1 do umowy, Zamawiający obciąży Wykonawcę różnicą poniesionych kosztów.

§ 4

1. Umowa zostaje zawarta od dnia podpisania umowy na okres 12 m-cy (lub do wyczerpania przedmiotu zamówienia, jeśli nastąpi to przed terminem zakończenia umowy).

§ 5

1. Strony zgodnie postanawiają, że za realizację przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci ceny umowne za towar zamówiony i odebrany, ustalone na podstawie cen jednostkowych brutto wyszczególnionych w *Zestawieniu ilościowo -wartościowym* stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Cena podana w Zestawieniu ilościowo - wartościowym obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego (m.in. koszty transportu)
3. Całkowita wartość udzielonego zamówienia wynosi nettozł, co stanowi wartość brutto zł (słownie wartość:/100).
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za każdą dostarczoną partię towaru wynagrodzenie przelewem w terminie do 30 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku nie dotrzymania terminu płatności Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki.
5. Za termin zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu.

§ 6

1. Zamawiający może naliczyć Wykonawcy kary umowne w następującej wysokości:
 - 1) w przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - 10% niezrealizowanej części przedmiotu zamówienia brutto,

- 2) za zwłokę w realizacji dostawy w wysokości 1% wartości brutto dostawy za każdy dzień zwłoki w dostarczeniu towaru przy czym nie więcej niż 20% wartości oferowanego wynagrodzenie brutto, wskazanego w § 5 ust 3 niniejszej umowy.
2. Jeżeli kary, o których mowa w § 6 ust 1 niniejszej umowy nie pokrywają w całości poniesionej szkody, zamawiający może dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z istniejącej pomiędzy stronami wierzytelności pieniężnej.
4. Kary umowne podlegają kumulacji.
5. Łączna wysokość kar umownych nie przekroczy 40% wartości brutto wskazanej w § 5 ust 3 niniejszej umowy.

§ 7

1. Strony ustalają, że treść umowy może ulec zmianie zgodnie z art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu.
3. Strona wnioskująca o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycję aneksu do umowy.
4. Zgodnie z art. 456 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający może odstąpić od umowy:
 - 1) w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu;
 - 2) jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej
5. W przypadku zdarzenia z ust. 4 pkt 1) niniejszego paragrafu Zamawiający złoży Wykonawcy oświadczenie na piśmie, bez skutków odszkodowawczych. Wykonawca ma prawo żądać należnego wynagrodzenia z tytułu wykonania części umowy, zrealizowanej do dnia odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.
6. Odstąpienie od umowy, pod rygorem nieważności, może nastąpić jedynie w formie pisemnego oświadczenia, przekazanego pocztą drugiej stronie. Skutek odstąpienia następuje z chwilą odebrania oświadczenia o odstąpieniu. Doręczenie uważa się za dokonane także w przypadku upływu 14 dni od dnia złożenia awizo pod adresem wskazanym do doręczeń.
7. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania następujących zmian postanowień zawartej umowy:
 - 1) przewiduje się zmianę wynagrodzenia w przypadku urzędowej zmiany podatku VAT. Zmiana ustawowej wysokości VAT powoduje odpowiednią zmianę wynagrodzenia od daty wprowadzenia zmiany. Podatek w nowej wysokości dotyczy tylko niezrealizowanej części zamówienia;
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
 - 2) W okolicznościach wskazanych w pkt. 1):
 - a) Wykonawca, w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia wejścia w życie nowych przepisów, może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia. Wraz z wnioskiem Wykonawca będzie zobowiązany pisemnie przedstawić Zamawiającemu szczegółową kalkulację uzasadniającą wzrost kosztów wynikający ze zmiany ww. przepisów. Jeżeli po upływie 14 dniowego terminu Wykonawca nie zwróci się do Zamawiającego o zmianę wynagrodzenia Zamawiający uzna, iż zmiany przepisów nie mają wpływu na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
 - b) Zamawiający dokona analizy przedłożonej kalkulacji w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia jej otrzymania. Jeżeli uzna, że przedstawiona kalkulacja potwierdza wzrost kosztów ponoszonych przez

- Wykonawcę dokona zmiany umowy w tym zakresie. Jeżeli uzna, że przedstawiona kalkulacja nie potwierdza wzrostu kosztów wykonania zamówienia, w wysokości zaproponowanej przez Wykonawcę, nie wyrazi zgody na wprowadzone zmiany, o czym poinformuje Wykonawcę, przedstawiając stosowne uzasadnienie. W takiej sytuacji, w terminie 14 dni od dnia otrzymania odmowy od Zamawiającego, Wykonawca może ponownie przedstawić kalkulację uzasadniającą wzrost kosztów, z uwzględnieniem uwag Zamawiającego, który dokona jej analizy w terminie nie dłuższym niż 14 dni od jej otrzymania, a następnie postąpi w sposób opisany powyżej;
- c) zmiana wynagrodzenia nastąpi od daty wprowadzenia zmiany w umowie i może dotyczyć wyłącznie niezrealizowanej części umowy.
- 3) Zamawiający ustala następujące zasady, stanowiące podstawę wprowadzenia zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy:
- a) Wykonawca żądający zmiany wysokości należnego wynagrodzenia należnego, przedstawi Zamawiającemu odpowiednio uzasadniony wniosek, nie później niż do 30 dnia od daty publikacji stosownego komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego,
 - b) za podstawę do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy i określenia wysokości takiej zmiany, Strony umowy przyjmują wskaźnik zmiany cen towarów lub usług konsumpcyjnych – żywność i napoje bezalkoholowe, ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, informujący czy nastąpiły zmiany cen lub kosztów i w jakiej wysokości,
 - c) zmiana ceny lub kosztów, uprawniająca Stronę umowy do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy może zostać uwzględniona dopiero w przypadku wzrostu powyżej 15 % w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w terminie składania oferty,
 - d) w terminie 30 dni od otrzymania wniosku, Strona umowy, której przedłożono wniosek, może zwrócić się do drugiej Strony z wezwaniem o jego uzupełnienie, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub dokumentów; wnioskodawca zobowiązany jest odpowiedzieć na wezwanie wyczerpująco i zgodnie ze stanem faktycznym, w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania.

§ 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i są dopuszczalne wyłącznie z uwzględnieniem ograniczeń wynikających z art. 454 i 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W sprawach nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Zestawienie ilościowo-wartościowe asortymentu

Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

CZĘŚĆ I - Wędliny drobiowe									
			A	B	C = A*B	X	D	E = F/A	F = C+D
L.p.	Wymagany Przedmiot Zamówienia	jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Baleron drobiowy	kg	150		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
2	Kiełbasa kanapkowa drobiowa	kg	700		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
3	Blok drobiowy	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
4	Mielonka drobiowa	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
5	Przysmak konserwowy	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
6	Mortadela drobiowa	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
7	Przysmak drobiowy	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
8	Kiełbasa biała drobiowa	kg	750		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
9	Kiełbasa zwyczajna drobiowa	kg	400		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
				Wartość netto	0,00 zł				
					wartość VAT		0,00 zł		
								wartość brutto	0,00 zł

a) Cena oferty brutto

(słownie:)

b) Cena oferty netto

(słownie:)

c) Kwota podatku VAT

(słownie:)

Wykonawca:

Zamawiający:

CZĘŚĆ II - Mięso/podroby drobiowe									
			A	B	C = A*B	X	D	E = F/A	F = C+D
L.p.	Wymagany Przedmiot Zamówienia	jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Ćwiartka z kurczaka	kg	4 200		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
2	Filet z piersi kurczaka	kg	120		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
3	Mięso gulaszowe drobiowe	kg	750		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
4	Serca drobiowe	kg	700		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
5	Żołądki drobiowe	kg	700		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
				Wartość netto	0,00 zł				
					wartość VAT		0,00 zł		
								wartość brutto	0,00 zł

a) Cena oferty brutto

(słownie:)

b) Cena oferty netto

(słownie:)

c) Kwota podatku VAT

(słownie:)

Wykonawca:**Zamawiający:**

CZĘŚĆ III - Wędliny wieprzowe									
			A	B	C = A*B	X	D	E = F/A	F = C+D
L.p.	Wymagany Przedmiot Zamówienia	jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Kiełbasa bigosowa	kg	2 150		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
2	Kiełbasa biała parzona	kg	660		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
3	Mortadela	kg	4 350		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
4	Pieczeń rzymska	kg	1 850		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
5	Kiełbasa parówkowa	kg	650		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
6	Kiełbasa krakowska parzona	kg	850		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
7	Salceson włoski	kg	4 400		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
8	Mielonka wieprzowa	kg	3 000		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
9	Pasztet wieprzowy	kg	4 100		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
10	Kiełbasa podwawelska	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
11	Blok konserwowy	kg	3 100		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
12	Kaszanka	kg	700		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
				Wartość netto	0,00 zł				
					wartość VAT		0,00 zł		
								wartość brutto	0,00 zł

a) Cena oferty brutto

(słownie:)

b) Cena oferty netto

(słownie:)

c) Kwota podatku VAT

(słownie:)

Wykonawca:

Zamawiający

CZĘŚĆ IV - Mięso/podroby wieprzowe									
			A	B	C = A*B	X	D	E = F/A	F = C+D
L.p.	Wymagany Przedmiot Zamówienia	jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Mięso mielone wieprzowe	kg	4 200		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
2	Wątroba wieprzowa	kg	4 500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
3	Schab b/k	kg	100		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
4	Mięso drobne wieprzowe	kg	500		0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
				Wartość netto	0,00 zł				
					wartość VAT		0,00 zł		
								wartość brutto	0,00 zł

a) Cena oferty brutto

(słownie:)

b) Cena oferty netto

(słownie:)

c) Kwota podatku VAT

(słownie:)

Wykonawca:

Zamawiający:

Część 1: Wędliny drobiowe

Lp	Opis przedmiotu zamówienia	j.m	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Baleron drobiowy - produkt parzony, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych, zawartość mięsa drobiowego min. 70 %, bez dodatków wieprzowych. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	150,00
2	Kiełbasa kanapkowa drobiowa – wędlina drobiowa, wędzona, parzona drobno rozdrobniona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	700,00
3	Blok drobiowy - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	500,00
4	Mielonka drobiowa - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	500,00
5	Przysmak konserwowy - wędlina drobiowa z otoczka z galaretki, drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu.	kg	500,00
6	Mortadela drobiowa wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	500,00
7	Przysmak drobiowy - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	500,00

8	Kiełbasa biała drobiowa — kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso drobiowe min. 80 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawalki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.	kg	750,00
9	Kiełbasa zwyczajna drobiowa – kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 65 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobów drobiowych o średnicy 26 – 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.	kg	400,00

Część 2: Mięso/podroby drobiowe

Lp	Opis przedmiotu zamówienia	j.m	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Ćwiartka z kurczaka (świeża) - element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą – bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 250 do 450 g	kg	4 200,00
2	Filet z piersi kurczaka (bez skóry, świeży) - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych.	kg	120,00
3	Mięso gulaszowe drobiowe (świeże) – całe skrawki mięsa drobiowego pochodzące z części zasadniczych tuszek drobiowych pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi.	kg	750,00
4	Serca drobiowe (świeże) - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa	kg	700,00
5	Żołądki drobiowe (świeże) - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych	kg	700,00

Część 3: Wędliny wieprzowe

Lp	Opis przedmiotu zamówienia	j.m	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Kiełbasa bigosowa - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %. Produkt otrzymany z mięsa i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26 -28 mm.	kg	2 150,00
2	Kiełbasa biała parzona – kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min.80%, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawalki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.	kg	660,00

3	Mortadela - wędlina drobno rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody z mięsa wieprzowego min. 50 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy 60 - 80 mm w osłonce poliamidowej ściśle przylegającej do farszu.	kg	4 350,00
4	Pieczeń rzymska - wyrób uformowany, o wadze ok. 0,8- 1,5kg z mięsa wieprzowego, poddawany procesowi pieczenia i parzenia, górna powierzchnia posypana pieprzem i ziołami, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco, konsystencja dość ściśła, nie powinny rozpadać się, struktura jednolita wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.	kg	1 850,00
5	Kiełbasa parówkowa- – kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa.	kg	650,00
6	Kiełbasa krakowska parzona- z mięsa wieprzowego , grubo rozdrobniona wędzona, parzona, nietrwała z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej białkowej, formowana w batony, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu – biała, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy.	kg	850,00
7	Salceson włoski- wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony o zawartości mięsa z głów wieprzowych min. 75 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej, długości 30 – 40 cm, równej średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ściśła.	kg	4 400,00
8	Mielonka wieprzowa- wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Batony (prostokątne) o długości 30 - 40 cm. Osłonka poliamidowa, ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju różowa do jasnoróżowej.	kg	3 000,00
9	Paszтет wieprzowy- wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów wieprzowych o zawartości mięsa wieprzowego min. 25 %, wątroba wieprzowa min.10 %, konsystencja ściśła, pieczony w formach, delikatny smak, konsystencja pozwalająca na "smarowanie", zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego wyczuwalne przyprawy.	kg	4 100,00
10	Kiełbasa podwawelska- z mięsa wieprzowego chudego, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce naturalnej – jelicie naturalnym, barwa na przekroju jasno różowa, z niewielką ilością tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wędliny parzonej, wyczuwalne przyprawy	kg	500,00
11	Blok konserwowy- wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej. Prostokątny baton o długości 30 - 40 cm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju różowa do jasnoróżowej.	kg	3 100,00
12	Kaszanka - wyrób wieprzowy, podrobowy parzony w osłonce naturalnej o średnicy 26-30 mm. Pętka o gramaturze 90 – 100 g. Barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej lub gryczanej, zapach łagodny z aromatem pieprzu i majeranku.	kg	700,00

Część 4: Mięso/podroby wieprzowe

Lp	Opis przedmiotu zamówienia	j.m	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Mięso mielone wieprzowe (świeże) - mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Mięso schłodzone, niemrożone. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.	kg	4 200,00
2.	Wątroba (świeża) – podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.	kg	4 500,00
3.	Schab bez kości (świeży) – mięso wieprzowe pochodzące z, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielnny, kolczysty i łędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.	kg	100,00
4.	Mięso drobne wieprzowe (świeże) - całe skrawki mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i podrobów wieprzowych. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości.	kg	500,00

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

1. przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP;
2. mięso wieprzowe, wędliny, wyroby i podroby - schłodzone, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, wędliny i wyroby ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji;
3. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: minimum 10 dni wędliny i wyroby, minimum 3 dni mięso schłodzone;
4. dostawa partii przedmiotu zamówienia kształtem i wielkością jednolita, pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy;
5. wyroby blokowe lub batonowe po ukrojeniu przez Zamawiającego w plastry o grubości 1 mm, nie mogą się rozpadać;
6. cechy dyskwalifikujące towar:
 - a) mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu
 - b) wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenia mechaniczne
7. stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami: **opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością;
oznakowanie i prezentacja - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...)
W szczególności:
 - a) **środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz ilościowy składników wyrażony wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika względem wyrobu gotowego, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data

minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli).

- b) **etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji** -nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...), jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Wszelkie zapisy zawarte w specyfikacji warunków zamówienia wskazujące na typ, znaki towarowe lub pochodzenie przedmiotu zamówienia należy odczytywać wraz z wyrazami „lub równoważne”. Nazwy własne są jedynie przykładowe, nie wskazują na konkretny wyrób lub konkretnego producenta. Wykonawca, oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych, gabarytowych i jakościowych, określonych przez Zamawiającego w specyfikacji, jako parametry równoważności. Obowiązek udowodnienia, że oferowane wyroby są równoważne spoczywa na wykonawcy.

załącznik nr 3 do umowy nr z dnia r.
OŚWIADCZENIE O ZACHOWANIU POUFNOŚCI

1. DANE OSOBY SKŁADAJĄCEJ OŚWIADCZENIE

.....
2. DOTYCZY UMOWY

Nr umowy: Data umowy: r.

Nazwa umowy: **Dostawy wędlin, mięsa i podrobów do Aresztu Śledczego w Suwałkach**

3. OŚWIADCZENIE O ZACHOWANIU POUFNOŚCI

1 Zobowiązuję się do:

- a. zachowania poufności informacji nie stanowiących informacji publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, udostępnionych mi przez Areszt Śledczy w Suwałkach lub pozyskanych samodzielnie, w związku z realizacją zadań wynikających z zawartej umowy;
- b. wykorzystania informacji nie stanowiących informacji publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, wyłącznie do celów związanych z realizacją umowy;
- c. zapewnienia przestrzegania zasad, o których mowa w pkt. a) i b) przez osoby, z pomocą których będę umowę wykonywać lub którym wykonanie umowy powierzę.

2 Oświadczam, że:

- a. Poniosę wobec [Aresztu Śledczego w Suwałkach](#) odpowiedzialność (również finansową) w przypadku naruszenia niniejszego zobowiązania;
- b. rozumiem znaczenie art. 266 § 1 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks Kamy, zgodnie z którym: „Kto wbrew przepisom ustawy lub przyjętemu na siebie zobowiązaniu ujawnia lub wykorzystuje informację, z którą zapoznał się w związku z pełnioną funkcją, wykonywaną pracą, działalnością publiczną, społeczną, gospodarczą lub naukową, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.” ;
- c. rozumiem znaczenie art. 120 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks Pracy zgodnie z którym: „W razie wyrządzenia przez pracownika przy wykonywaniu przez niego obowiązków pracowniczych szkody osobie trzeciej, zobowiązany do naprawienia szkody jest wyłącznie pracodawca”;
- d. rozumiem znaczenie art. 474 § I ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny zgodnie z którym: „Dłużnik odpowiedzialny jest jak za własne działanie lub zaniechanie za działania i zaniechania osób, z których pomocą zobowiązanie wykonywa, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza.”.

3 Niniejsze zobowiązanie do zachowania poufności obowiązuje bezterminowo.

Data i podpis osoby składającej oświadczenie:

Data: r. Podpis:

4. WYKONANIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

Oświadczam, iż zapoznałem się z treścią obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO).

Data i podpis osoby składającej oświadczenie:

Data:r. Podpis:

załącznik nr 4 do umowy nr z dnia r.

OBOWIĄZEK INFORMACYJNY

„Zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO), informuję, iż:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Areszt Śledczy w Suwałkach, 16-400 Suwałki, ul. Wojska Polskiego 29, Tel. 87 565 12 07 reprezentowany przez Dyrektora Aresztu* ;

Dane kontaktowe inspektora ochrony danych: *Pani Martyna Kot, kontakt: 16-400 Suwałki, ul. Wojska Polskiego 29, adres e-mail: iod_as_suwalki@sw.gov.pl; telefon Tel. 87 566 12 55*

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu wykonania umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO;

W ramach wykonywania umowy nr z dnia r. na przetwarzanie będą następujące kategorie Pani/Pana danych osobowych: imię, nazwisko, nr telefonu, dane teleadresowe, adres poczty elektronicznej

Pana/Pani dane osobowe występują w umowie nr z dnia r.

Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres 5 lat

Pani/Pana dane osobowe będą nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej;

Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, przetwarzanych w ramach umowy nr z dnia r., prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania;

Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, pocztą elektroniczną, telefonicznie *Areszt Śledczy w Suwałkach, 16-400 Suwałki, ul. Wojska Polskiego 29, as_suwalki@sw.gov.pl; telefon 87 565 12 07*

Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (PUODO) gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO);

Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.