

**I. Przedmiot zamówienia:**

Dostawa chleba mieszanego pszenno - żytniego, krojonego, paczkowanego po 350g, chleba pszennego, krojonego, paczkowanego po 350g, bułka kajzerka ok 50g oraz bułki tartej do Zakładu Karnego w Sieradzu zgodnie z poniższym zestawieniem:

1. Chleb mieszany pszenno - żytni, krojony, paczkowany po 350g - 80 000 kg
2. Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 350g – 10 000 kg
3. Bułka kajzerka ok 50g – 35 000 sztuk
4. Bułka tarta – 50 kg

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany po 350g | - CPV: 15811100-7 |
| 2. Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 350g                | - CPV: 15811100-7 |
| 3. Bułka kajzerka / bułka pszenna                            | - CPV: 15811400-0 |
| 4. Bułka tarta   | - CPV: 15811000-6 |

Towar powinien być wyprodukowany zgodnie z aktualnie obowiązującą polską normą:

**Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany - J.m.- kg**

- pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię.

**Wymagania:**

- ogólne – bochenki o masie 350 g,
- wygląd zewnętrzny – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,
- skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej,
- miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;
- wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- wymagania fizykochemiczne: kwasowość, nie więcej niż 8,0 °,

**Opakowania:**

- **jednostkowe** – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,

- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty.

**Chleb pszenny, krojony, paczkowany - J.m.- kg**

- pieczywo pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego;
- ogólne – bochenki o masie 350 g,
- wygląd zewnętrzny - bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; kwasowość, stopnie, nie większa niż: 4;

**Opakowania:**

- **jednostkowe** – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie:** zgodnie z zaleceniami producenta.

**Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty.

**Bulka kajzerka/ Bulki pszenne zwykła masa ok 50g**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą

**Wygląd zewnętrzny – masa 50g**

Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni

**Skórka** Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm;

**Miękisz** Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub sol

**Smak i zapach** Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obc

**Pakowanie** Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

**Znakowanie** Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- ☐ nazwę pieczywa,
- ☐ wykaz surowców,
- ☐ nazwę dostawcy
- ☐ producenta, adres,
- ☐ masę jednostkową
- ☐ oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Bulka tarta - J.m.- kg**

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszenne zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

**Wymagania:**

- masa netto produktu – 500g,

- wygląd zewnętrzny – postać sypka, bez grudek; niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni,
  - barwa – od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita,
  - smak i zapach –typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
  - zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;
    - wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
    - wymagania fizykochemiczne:
- stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito z drutu okrągłego ze stali, o boku oczka kwadratowego 1 mm, (m/m) nie mniej niż 90%, kwasowość, nie więcej niż 5,0 °, wilgotność, (m/m) nie więcej niż 10%, zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, (m/m) nie więcej niż 5,0%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na sucha masę, (m/m) nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kw. solnego, (m/m) nie więcej niż 0,2 %, .

**Opakowania:**

- **jednostkowe** – torby papierowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem,
- **transportowe** – stanowią folia termokurczliwa lub pudła kartonowe od 5 do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie:** zgodnie z zaleceniami producenta.

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące**

- obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Wykonawca będzie realizował dostawy własnym transportem, na swój koszt bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW.

**II. Projekt umowy:****PROJEKT****UMOWA w sprawie zamówienia publicznego – dostawy pieczywa**

zawarta w dniu .....pomędzy:

....., który reprezentuje:

.....

zwanym w dalszej części „Zamawiającym”,

a,

....., wpisana do CEIDG pod numerami: NIP ....., REGON

....., KRS .....

zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną/reprezentowanym przez:

1) .....

(oznaczenie Wykonawcy zależne od formy prowadzenia działalności i zasad reprezentacji)

### § 1

1. Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonym w trybie (tryb podstawowy bez negocjacji / przetarg nieograniczony) na dostawy ..... (nazwa przedmiotu zamówienia) (znak sprawy: .....).

2. Wykonawca, bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie, nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy podwykonawcom innym niż wskazanym w jego ofercie,.

### § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania Zamawiającemu towarów w asortymencie i cenach wskazanych poniżej:

	1	2	3	4	5	6	7
Lp.	Asortyment	Jedn. Miary	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto
1	Chleb krojony mieszany pszenno-żytni, paczkowany po 350 g	kg	80000			5%	
2	Chleb pszenny krojony, paczkowany po 350 g	kg	10000			5%	
3	Bułka kajzerka ok. 50 g	szt	35000			5%	
4	Bułka tarta	kg	50			5%	

2. Wykonawca gwarantuje stałość ceny netto za artykuły wymienione w ust. 1.

3. Cena całkowita za dostawę artykułów wymienionych w ust. 1 nie przekroczy kwoty:

netto: ..... (słownie: .....)

podatek VAT: ..... (słownie: .....)

brutto: ..... (słownie: .....).

4. Wykonawca jest uprawniony do zastosowania promocji i upustów cenowych przy zachowaniu jakości dostarczanych produktów.
5. Ilości i rodzaj zamawianego asortymentu ustalone zostaną każdorazowo osobnym zamówieniem przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilościowych dostaw oraz przesunięć ilościowych pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia, w ramach wartości zobowiązania umownego wskazanego w ust. 3 z zachowaniem cen jednostkowych artykułów. Ostateczna ilość zamawianych artykułów, będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego. W przypadku zmiany ilości zamawianych towarów Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie z tego tytułu.
7. Ilość artykułów określona § 2 ust. 1 niniejszej umowy jest ilością szacunkową i maksymalną jaką może zamówić Zamawiający (mając na uwadze ust. 6 powyżej). Łączna wartość zamówionych produktów w okresie obowiązywania umowy przez Zamawiającego nie będzie mniejsza niż 70% wartości określonej w ofercie wykonawcy.
8. Z chwilą zrealizowania całości zamówienia (określonego kwotą z § 2 ust. 3) przed końcowym terminem, umowę uznaje się za wykonaną w całości.
9. Dostarczany towar winien być oznakowany, opisany tzn. zawierać nazwę producenta, skład, datę produkcji, termin przydatności do spożycia (minimum 5 dni) od dnia dostarczenia, określone warunki przechowywania. Dostarczony towar powinien być świeży, pozbawionych obcych zapachów, wysokiej jakości sensorycznej. Opakowania produktów powinny być czyste, suche bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów oraz powinny zapewniać ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniami i być przeznaczone do kontaktu z żywnością.
10. Dostarczane artykuły powinny spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów dotyczących żywności, będącej przedmiotem dostaw, mając na uwadze zwłaszcza: ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawę z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
11. Wykonawca wraz z dostawą jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu dokumenty w postaci dowodu dostawy lub faktury za daną dostawę oraz Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
12. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia informacji o wartościach kalorycznych oraz składnikach odżywczych zawartych w 100 g części jadalnych produktu spożywczego.

Informacja ta musi zawierać wartość energetyczną w kcal, białko w g, tłuszcze w g, węglowodany w g., oraz informacji na temat alergenów zawartych w dostarczanych produktach żywności, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

13. Okres przydatności do spożycia dostarczanego towaru nie może być krótszy niż 2/3 określonego dla niego okresu przydatności licząc od dnia dostawy.

### § 3

1. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonania przedmiotu umowy na zasadach w niej określonych tj. dostarczania towaru na własny koszt i ryzyko, środkiem transportu przystosowanym zgodnie z właściwymi przepisami do przewozu artykułów będących przedmiotem niniejszej umowy, posiadającym odpowiednie certyfikaty i dopuszczenia, do magazynu wskazanego przez Zamawiającego, stanowiącego miejsce dostaw w dniach i w godzinach określonych poniżej:

(poniedziałek – sobota, godz. 7:30 – 10:00)

2. Przyjęcie towaru poprzedzone będzie wspólną kontrolą ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy lub osoby działające w jego imieniu lub na jego rzecz. 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 osoba dostarczającą towar w imieniu lub na rzecz Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy.

3. Postanowienia określone w ust. 2 nie wyłączają jakichkolwiek uprawnień Zamawiającego przysługujących mu z tytułu rękojmi.

4. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany na własny koszt zakwestionowanego towaru na towar pełnowartościowy bądź też – w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia towaru najpóźniej w ciągu 24 godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego.

5. W przypadku niedostarczenia towaru zgodnie z umową lub odmowy jego przyjęcia z powodów określonych w ust. 2 Zamawiający, po upływie terminu wskazanego w ust. 4, może dokonać interwencyjnego zakupu towaru na koszt Wykonawcy.

6. W przypadku określonym w ust. 5, Wykonawca umowy zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu poniesionych przez Zamawiającego oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną ustaloną w niniejszej umowie, które to koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.

### § 4

1. Zamówienia ilościowe i asortymentowe towaru oraz termin realizacji – drogą telefoniczną lub elektroniczną w imieniu Zamawiającego składać będą z jednodniowym wyprzedzeniem, upoważnieni pracownicy / funkcjonariusze.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury za każdą dokonaną dostawę na rzecz Zamawiającego.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za dostarczony towar przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze, w terminie 30 dni od daty wpływu do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury za daną dostawę.
4. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. W przypadku powstania zaległości płatniczych ze strony Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania ciągłości dostaw przez okres dwóch miesięcy od dnia powstania zaległości.

## § 5

Strony, mając na uwadze ewentualną zmianę stawek podatku od towarów i usług, zgodnie postanawiają, iż w przypadku ich zmiany może ulec zmianie cena brutto, przy zachowaniu następujących warunków:

1. W sytuacji podwyższenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – Wykonawca uprawniony jest do podwyższenia ceny brutto za dany towar o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie Wykonawcy, a stawką obowiązującą po zmianie stawki. Wykonawca nie jest uprawniony do podwyższenia ceny brutto za towary dostarczone Zamawiającemu przed dniem zmiany stawki podatku VAT.
2. W sytuacji obniżenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – Wykonawca zobowiązany jest do obniżenia ceny brutto za dany towar o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie Wykonawcy, a stawką obowiązującą po zmianie stawki podatku.
3. W przypadkach określonych w ust. 1 oraz 2 powyżej, każdorazowo niezmienna pozostaje cena netto danego towaru, stanowiąca podstawę do naliczenia podatku od towarów i usług.
4. Zamawiający przewiduje, że w okresie trwania podpisanej umowy podane ceny jednostkowe towarów mogą ulec zmianie kwartalnie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Zmiana wysokości wskaźnika GUS nie więcej niż 10% w stosunku do poprzedniego kwartału, nie będzie stanowiła podstawy do zmiany cen jednostkowych a tym samym wartości umowy.
5. Zmiana cen jednostkowych (oraz odpowiedniej wartości umowy) może nastąpić na podstawie wniosku Strony o zmianę cen oraz dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających rzeczywistą zmianę cen.
6. Poziom zmiany cen jednostkowych, o którym mowa w pkt 4 powyżej, zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen towarów ogłoszonego w komunikacie przez prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym został złożony wniosek Strony o zmianę ceny.

7. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony Umowy.

8. Maksymalna wartość zmiany cen, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie do 50% w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust 3 umowy.

## § 6

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu 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 zagrażać istotnemu bezpieczeństwu państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonanej części dostaw.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku:

a) gdy zwłoka w realizacji danej dostawy przez Wykonawcę lub wymiana przedmiotów danej dostawy na wolne od wad lub uzupełnienie ilościowe danej dostawy przez Wykonawcę względem danego zamówienia trwa dłużej niż 3 dni,

b) co najmniej 3 krotnej zwłoki Wykonawcy w realizacji dostawy w trakcie trwania Umowy względem przyjętego terminu dostawy,

c) co najmniej 3 krotnego dostarczenia przez Wykonawcę przedmiotu dostawy dotkniętego wadami lub co najmniej 3 krotnego dostarczenia przez Wykonawcę przedmiotu dostawy w niepełnej ilości względem danego zamówienia,

d) wstrzymania prowadzenia działalności przez Wykonawcę lub brak możliwości jej wykonywania na skutek decyzji, orzeczenia lub aktu administracyjnego właściwego organu wydanego na skutek stwierdzenia naruszenia zasad bezpieczeństwa żywności, w tym jej produkcji lub transportu, przez Wykonawcę lub braku spełniania obowiązkowych wymogów przewidzianych prawem przez Wykonawcę wymaganych do prowadzenia działalności w związku z realizacją niniejszej Umowy,

e) likwidacji, ogłoszenia upadłości lub rozwiązania przedsiębiorstwa wykonawcy,

f) stwierdzenia zatrucia produktem dostarczonym przez Wykonawcę w przypadku gdy zatrucie jest wynikiem dostarczenia wadliwego produktu przez Wykonawcę,

g) innego naruszenia postanowień niniejszej umowy przez Wykonawcę, gdy pomimo wezwania do ich usunięcia upłynął bezskutecznie termin wyznaczony w tym celu przez Zamawiającego,

- w terminie 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o wystąpieniu jednej z w/w przesłanek do odstąpienia. Odstąpienie ma skutek na przyszłość co do niezrealizowanych dostaw.

3. Opisane w niniejszym paragrafie przypadki odstąpienia od umowy nie wyłączają uprawnień Zamawiającego do odstąpienia od umowy wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno nastąpić pod rygorem nieważności w formie pisemnej w terminie 30 dni kalendarzowych od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu podstaw do jego dokonania i musi zawierać uzasadnienie.

#### § 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wartości brutto danej dostawy w przypadku, gdy nie dostarczył towaru w umówionym terminie lub dostarczył towar, który nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym przepisom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia i nie wywiązał się z obowiązku wynikającego z § 3 ust. 4 niniejszej umowy.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanych dostaw w przypadku, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, o których mowa w § 6 ust. 2 niniejszej umowy.

3. Łączna, maksymalna wysokość kar umownych, której może dochodzić Zamawiający na podstawie niniejszej Umowy nie może przekraczać 50% wynagrodzenia brutto, określonego w § 2 ust.3.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym w przypadku, jeżeli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.

6. Roszczenie o zapłatę kary umownej z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego staje się wymagalne w dniu złożenia pisemnego oświadczenia o odstąpieniu.

#### § 8

Zamawiający ma prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy:

- 1) jakość dostarczanego towaru nie odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia, wymaganiom sanitarnym i wynikającym z przepisów prawa,
- 2) ilość dostarczonego towaru nie odpowiada złożonemu zamówieniu,
- 3) dostawy realizowane są nieterminowo z zastrzeżeniem, że przed rozwiązaniem umowy, zamawiający pisemnie wezwie wykonawcę do należytego wykonania umowy.

#### § 9

1. Strony oświadczają, iż dochodzenie jakichkolwiek roszczeń powstałych na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań względem Zamawiającego dopuszczone jest wyłącznie w stosunkach pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.

2. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, np. likwidacji klęsk żywiołowych lub innych obowiązków nałożonych przez organy władzy państwowej, Wykonawca zobowiązany jest do zwiększenia ilości i częstotliwości dostaw w stosunku do wcześniej złożonych zamówień.

3. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy do posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane środki spożywcze.

4. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych wynikających z zatrucia dostarczonymi produktami spożywczymi.

#### § 10

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową, wiążące dla Wykonawcy są treść złożonej przezeń oferty w toku postępowania przetargowego, jak również wszelkie oświadczenia, zapewnienia i inne czynności prawne i faktyczne złożone lub dokonane przez Wykonawcę w toku postępowania, a ponadto zastosowanie znajdują przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny jeżeli przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych nie stanowią inaczej oraz inne przepisy prawa powszechnie obowiązującego, mając na uwadze przedmiot zamówienia, w tym m.in. przepisy regulujące bezpieczeństwo żywności, jej transport i przechowywanie.

#### § 11

Strony zastrzegają, że dokonanie przez Wykonawcę przeniesienia wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na osobę trzecią (przelew wierzytelności), może nastąpić pod rygorem nieważności wyłącznie za uprzednią, pisemną zgodą Zamawiającego.

#### § 12

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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, zwane dalej „RODO”), Zamawiający informuje, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Karny w Sieradzu, ul. Orzechowa 5, 98-200 Sieradz, tel. 43 827 06 00, faks. 43 827 06 21 e-mail. zk\_sieradz@sw.gov.pl;

inspektorem ochrony danych osobowych w Zakładzie Karnym w Sieradzu jest st. chor. sztab. Tomasz Szczepaniak tel. 43 827 06 04, e-mail: iod\_zk\_sieradz@sw.gov.pl

c) Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

1) art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i realizacji umowy,

2) art. 6 ust. 1 lit. c RODO w wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze w związku rozstrzygnięciem postępowania pn. „.....” DKW.....,

3) art. 6 ust. 1 lit. f RODO w celach wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora oraz dochodzenia roszczeń bądź ochrony praw Administratora.

d) Odbiorcami danych osobowych mogą być:

- 1) jednostki organizacyjne Służby Więziennej,
- 2) organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
- 3) inne podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe.

e) Dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania umowy a po jej zakończeniu przez okres wynikający z powszechnie obowiązujących przepisów prawa (w tym przepisów o rachunkowości oraz archiwizacji) a w celach związanych z zabezpieczeniem roszczeń – do momentu ich wygaśnięcia.

f) Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem niezbędnym do zawarcia umowy; konsekwencją niepodania określonych danych jest brak możliwości zawarcia umowy.

g) W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegały profilowaniu, stosowanie do art. 22 RODO.

h) Posiada Pani/Pan:

- 1) prawo dostępu do danych osobowych na podstawie art. 15 RODO;
- 2) prawo do sprostowania danych na podstawie art. 16 RODO;
- 3) prawo do ograniczenia przetwarzania zgodnie z art. 18 RODO z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
- 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

i) Nie przysługuje Pani/Panu:

- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

2 Administrator nie planuje przetwarzania danych osobowych w celu innym niż cel związany z podpisaną umową. Jeżeli Administrator będzie planował przetwarzanie danych osobowych w innym celu niż cel, w którym dane zostały zebrane, przed takim dalszym przetwarzaniem poinformuje on osobę, której dane dotyczą o tym innym celu oraz udzieli jej informacji, o których mowa w art. 13 RODO.

### § 13

1. Zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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, zwane dalej „RODO”), Zamawiający informuje pracowników Wykonawcy, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Karny w Sieradzu, ul. Orzechowa 5, 98-200 Sieradz, tel. 43 827 06 00, faks. 43 827 06 21 e-mail. zk\_sieradz@sw.gov.pl;

inspektorem ochrony danych osobowych w Zakładzie Karnym w Sieradzu jest inspektor do spraw ochrony danych osobowych tel. 43 827 06 04, e-mail: iod\_zk\_sieradz@sw.gov.pl

c) Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

- 1) art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i realizacji umowy,
- 2) art. 6 ust. 1 lit. c RODO w wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze w związku rozstrzygnięciem postępowania „.....” DKW.....,
- 3) art. 6 ust. 1 lit. f RODO w celach wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora oraz dochodzenia roszczeń bądź ochrony praw Administratora.

d) Kategorie danych osobowych jakie będą przetwarzane w związku z zawarciem umowy to dane osobowe pracowników Wykonawcy:

- 1) wskazanych do kontaktu: imię i nazwisko, nr telefonu służbowego, adres poczty e-mail,
- 2) wyznaczonych do wstępu na teren jednostki: imię i nazwisko, nr dowodu osobistego, fotografia.

e) Odbiorcami danych osobowych mogą być:

- 1) jednostki organizacyjne Służby Więziennej,
- 2) organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
- 3) inne podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe.

f) Dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania umowy a po jej zakończeniu przez okres wynikający z powszechnie obowiązujących przepisów prawa (w tym przepisów o rachunkowości oraz archiwizacji) a w celach związanych z zabezpieczeniem roszczeń – do momentu ich wygaśnięcia.

g) Dane osobowe zostały przekazane przez Wykonawcę, w związku z podpisaniem umowy w ramach przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

h) W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegały profilowaniu, stosowanie do art. 22 RODO.

i) Posiada Pani/Pan:

- 1) prawo dostępu do danych osobowych na podstawie art. 15 RODO;

- 2) prawo do sprostowania danych na podstawie art. 16 RODO;
- 3) prawo do ograniczenia przetwarzania zgodnie z art. 18 RODO z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
- 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

j) Nie przysługuje Pani/Panu:

- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

2. Administrator nie planuje przetwarzania danych osobowych w celu innym niż cel związany z podpisaną umową. Jeżeli Administrator będzie planował przetwarzanie danych osobowych w innym celu niż cel, w którym dane zostały zebrane, przed takim dalszym przetwarzaniem poinformuje on osobę, której dane dotyczą o tym innym celu oraz udzieli jej informacji, o których mowa w art. 13 RODO.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania swoich pracowników, realizujących zadania w związku z zawartą umową, z informacjami zawartymi w § 12 ust. 1 i 2 w rozsądnym terminie – najpóźniej w ciągu miesiąca od dnia przekazania Zamawiającemu danych osobowych.

#### § 14

1. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
2. W przypadku nie dojścia do porozumienia, strony poddają spory do rozstrzygnięcia właściwym rzeczowo sądom powszechnym, właściwym miejscowo dla Zamawiającego.

#### § 15

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 16

**Umowa niniejsza obowiązuje od 01-01-2025 do dnia 31-12-2025 roku**

#### § 17

Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy.

#### § 18

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy oraz jeden dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Wykaz cen jednostkowych za dostarczane artykuły, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy, na dzień zawarcia umowy, zgodnie ze złożoną ofertą: