|  |  |
| --- | --- |
|  | **Areszt Śledczy w Wejherowie**  84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 302  tel. 58 778 79 00, fax. 58 778 79 04, e-mail: [as\_wejherowo@sw.gov.pl](mailto:as_wejherowo@sw.gov.pl#_blank) |
| ***NUMER SPRAWY:*** ZP/5/24/TP | Załącznik nr 7 do SWZ |
| **NAZWA POSTĘPOWANIA:** DOSTAWY WYROBÓW WĘDLINIARSKICH I MIĘSNYCH 2025 R. | |

**UMOWA NR ZP/xx/2024/TP**

zawarta w dniu ….. listopada 2024 roku w Wejherowie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Aresztem Śledczym w Wejherowie, mającym siedzibę w Wejherowie przy ul. Sobieskiego 302, posiadającym NIP 588-11-72-984 reprezentowanym przez: **………………………………………………………………………… - Dyrektora Aresztu Śledczego w Wejherowie**, zwanym dalej **„ZAMAWIAJĄCYM”**, a

Panem/Panią **………………………………………………….………………………………………………………………………………………………….**, prowadzącym/prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą **…………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….,** adres prowadzenia działalności gospodarczej: ***……………………………………………………………………………………….…………..***, NIP – ***………………….……….…………………….,*** REGON – ***……………………………………………………….,*** zwanym dalej **„WYKONAWCĄ”,**

**§ 1**

1. Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego najkorzystniejszej oferty w **postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, na dostawy wyrobów wędliniarskich i mięsnych do Aresztu Śledczego w Wejherowie (**nr sprawy ZP/5/24/TP**).
2. Wykonawca oświadcza, że dane ujawnione w dniu podpisania umowy są zgodne ze stanem faktycznym, a także że osoba podpisująca umowę jest umocowana do jej podpisania.
3. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innej osobie lub firmie.

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie przez Wykonawcę dostaw wyrobów wędliniarskich i mięsnych w § 2 i określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, do siedziby Zamawiającego zgodnie z ofertą oraz specyfikacją warunków zamówienia (SWZ), które stanowią integralną część umowy.
2. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie do siedziby Zamawiającego (magazynu żywnościowego), następujące ilości przedmiotu zamówienia, zgodnie z ofertą oraz specyfikacją warunków zamówienia (SWZ):

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **KOD CPV/**  **POLSKA NORMA** | **ILOŚĆ SZACUNKOWA**  **W [KG]** | | **CENA JEDNOSTKOWA NETTO W [PLN] ZA 1 [KG]** | | **WARTOŚĆ NETTO W [PLN]** | **PODATEK VAT** | | **WARTOŚĆ BRUTTO W [PLN]** |
| **%** | **WARTOŚĆ** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Słonina wędzona | CPV: 15113000-3 | 2 000,00 | |  | |  |  |  |  |
| 2 | Kiełbasa kanapkowa | CPV: 15131130-5 | 360,00 | |  | |  |  |  |  |
| 3 | Mięso wołowe drobne - klasy II | CPV: 15111100-0 | 900,00 | |  | |  |  |  |  |
| 4 | Mięso wieprzowe drobne - klasy II A | CPV: 15113000-3 | 1 500,00 | |  | |  |  |  |  |
| 5 | Mięso wieprzowe mielone | CPV: 15113000-3 | 3 000,00 | |  | |  |  |  |  |
| 6 | Wątroba wieprzowa | CPV: 15114000-0 | 2 500,00 | |  | |  |  |  |  |
| 7 | Salceson biały | CPV: 15131134-3 | 2 000,00 | |  | |  |  |  |  |
| 8 | Salceson czarny | CPV: 15131130-5 | 2 000,00 | |  | |  |  |  |  |
| 9 | Kaszanka | CPV: 15131134-3 | 2 700,00 | |  | |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa biała parzona | CPV: 15131130-5 | 1 200,00 | |  | |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa żywiecka | CPV: 15131130-5 | 360,00 | |  | |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa dębicka | CPV: 15131130-5 | 360,00 | |  | |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa luncheon meat | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa metka | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa mielonka | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa mortadela | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 | |  | |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa parówkowa | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa szynkowa | CPV: 15131130-5 | 360,00 | |  | |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa śląska | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa zielonogórska | CPV: 15131130-5 | 360,00 | |  | |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa zwyczajna | CPV: 15131130-5 | 1 700,00 | |  | |  |  |  |  |
| 22 | Podgardle wędzone | CPV: 15113000-3 | 2 000,00 | |  | |  |  |  |  |
| 23 | Parówka cienka | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 | |  | |  |  |  |  |
| 24 | Pasztet pieczony | CPV: 15131130-5 | 600,00 | |  | |  |  |  |  |
| 25 | Pasztetowa | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 | |  | |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  | |  |  |  |  |  |

1. W załączniku nr 1 do niniejszej umowy zestawiono szczegółowe wymagania dla poszczególnych asortymentów, stanowiących przedmiot zamówienia.
2. Ilość artykułów określona w SWZ jest ilością szacunkową i maksymalną, jaką może zamówić Zamawiający. Zamawiający będzie uprawniony do zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia, podyktowanych aktualnymi potrzebami oraz przesunięć ilościowych pomiędzy pozycjami określonymi w ust. 2.
3. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości umowy w okresie jej obowiązywania. Zamawiający zastrzega, że bez narażenia na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości mniejszej niż 30% wartości umowy w ramach wartości zobowiązania umownego, z zachowaniem cen jednostkowych artykułów. Ostateczna ilość zamawianych artykułów, będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego.
4. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 2 są cenami obowiązującymi w dniu zawarcia umowy. Ceny jednostkowe brutto będą wynikały z powiększenia cen netto o należny, obliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, podatek VAT.
5. Określone w ust. 2 ceny jednostkowe netto mogą być waloryzowane na wniosek każdej ze stron, która może wnioskować o ich zmianę nie częściej niż raz na kwartał, w przypadku wzrostu lub obniżenia nowej - zwaloryzowanej ceny, o co najmniej 20 % w stosunku do ceny obowiązującej - przez co zmianie ulegnie wartość całego zamówienia.
6. Zwaloryzowane ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 2 strony obliczają jako iloczyn **wskaźnika waloryzacyjnego** i średniej ceny w zł/kg półtusz świeżych klasy "S-P" i analogicznie średniej ceny w zł/kg ćwierci wołowych krów rzeźnych „OGÓŁEM” Polska w odniesieniu do półtusz wołowych obliczonej na podstawie notowań średnich cen transakcyjnych pozyskane ze strony internetowej ***http://www.minrol.gov.pl/pol/,*** z zakładki „Rynki rolne”, na której znajduje się odniesienie do: „Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej”. Z „Biuletynu Informacyjnego” będą pozyskiwane dane zawarte w zakładce „Rynek wieprzowiny” i/lub „Rynek wołowiny i cielęciny” z dnia sporządzenia aneksu o zmianie ceny lub pierwszej chronologicznie wcześniejszej publikacji. Zwaloryzowaną cenę jednostkową netto oblicza się z dokładnością do 2-óch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą: końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
7. Wskaźnik waloryzacyjny, o którym mowa w ust. 8, strony ustalają w dniu podpisania umowy, jako iloraz ceny jednostkowej netto każdego asortymentu przedmiotu zamówienia, o której mowa w ust. 2 i średniej ceny w zł/kg półtusz klasy "S-P", i analogicznie średniej ceny w zł/kg ćwierci wołowych krów rzeźnych „OGÓŁEM” Polska w odniesieniu do półtusz wołowych obliczonej na podstawie notowań średnich cen pozyskane ze strony internetowej http://www.minrol.gov.pl/pol/, z zakładki „Rynki rolne”, na której znajduje się odniesienie do: „Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej”. Z „Biuletynu Informacyjnego” będą pozyskiwane dane zawarte w zakładce „Rynek wieprzowiny” i/lub „Rynek wołowiny i cielęciny” w dniu otwarcia ofert w prowadzonym postępowaniu w sprawie zamówienia publicznego lub chronologicznie wcześniejszej publikacji i stanowi on dla niżej wymieniowego asortymentu przedmiotu z zamówienia następujące wartości:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **KOD CPV/**  **POLSKA NORMA** | **% ZA [kg]** |
|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Słonina wędzona | CPV: 15113000-3 | 0,00 % |
| 2 | Kiełbasa kanapkowa | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 3 | Mięso wołowe drobne - klasy II | CPV: 15111100-0 | 0,00 % |
| 4 | Mięso wieprzowe drobne - klasy II A | CPV: 15113000-3 | 0,00 % |
| 5 | Mięso wieprzowe mielone | CPV: 15113000-3 | 0,00 % |
| 6 | Wątroba wieprzowa | CPV: 15114000-0 | 0,00 % |
| 7 | Salceson biały | CPV: 15131134-3 | 0,00 % |
| 8 | Salceson czarny | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 9 | Kaszanka | CPV: 15131134-3 | 0,00 % |
| 10 | Kiełbasa biała parzona | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 11 | Kiełbasa żywiecka | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 12 | Kiełbasa dębicka | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 13 | Kiełbasa luncheon meat | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 14 | Kiełbasa metka | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 15 | Kiełbasa mielonka | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 16 | Kiełbasa mortadela | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 17 | Kiełbasa parówkowa | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 18 | Kiełbasa szynkowa | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 19 | Kiełbasa śląska | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 20 | Kiełbasa zielonogórska | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 21 | Kiełbasa zwyczajna | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 22 | Podgardle wędzone | CPV: 15113000-3 | 0,00 % |
| 23 | Parówka cienka | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 24 | Pasztet pieczony | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |
| 25 | Pasztetowa | CPV: 15131130-5 | 0,00 % |

1. Dokonuje się ustalenia, że strona wnioskująca o zmianę ceny jednostkowej netto, zgodnie z zapisami niniejszej umowy, będzie przygotowywać treść aneksu i doręczy go drugiej stronie, pod rygorem jego nieważności, z co najmniej siedmiodniowym wyprzedzeniem w stosunku do dnia jego obowiązywania.

**§ 3**

1. Niniejsza umowa zawarta jest **od dnia ….. stycznia 2025 r. od dnia 31 grudnia 2025 r.**
2. 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. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonanej części dostaw.
3. Z ważnych powodów Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części, ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o odstąpieniu w przypadku, gdy Wykonawca będzie realizował umowę w sposób sprzeczny z jej postanowieniami i nie zmieni sposobu realizacji, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do usunięcia uchybień.
4. Z chwilą zrealizowania całości zamówienia przed końcowym terminem, określonym w ust. 1, umowa samoistnie ulega rozwiązaniu. Rozumie się przez to osiągnięcie całkowitej wartości wszystkich dostaw, równej kwocie określonej w § 4 ust. 3.

**§ 4**

1. Strony ustalają, że dostawy artykułów wymienionych w § 2 ust. 2 realizowane będą po cenach zaoferowanych przez Wykonawcę w ofercie.
2. Całkowita wartość umowy netto za przedmioty zamówienia, wymienione w § 2 ust. 2 wynosi: ............... zł (słownie: .........................................................................................................................................................).
3. Całkowita wartość umowy brutto za przedmioty zamówienia, wymienione w § 2 ust. 2 wynosi: ............. zł (słownie: .........................................................................................................................................................) i jest zarazem maksymalną wartością nominalną umowy, która nie może zostać przekroczona, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Jeżeli zmianie ulegnie stawka podatku VAT wymieniona w § 2 ust. 2 na podstawie § 5 ust. 2 pkt 2 niniejszej umowy, wartość, o której mowa w ust. 3 ulega również zmianie.

**§ 5**

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron w formie aneksu sporządzonego na piśmie, pod rygorem nieważności. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 455 ustawy PZP.
2. Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć w szczególności:
   1. nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony;
   2. urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w § 2 ust. 2;
   3. terminu zakończenia (przedłużenia) obowiązywania umowy, o którym mowa w § 3 ust. 1, z zastrzeżeniem § 4 ust. 3;
   4. każdej zmiany, która jest korzystna lub neutralna dla Zamawiającego lub zmiany, której nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
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. Strony dopuszczają możliwość okresowych dostaw artykułów po cenie niższej niż określonej w § 2 ust. 2 (tzw. promocja). Zmiany te nie wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu do umowy.

**§ 6**

1. Przedmiot zamówienia musi pochodzić z najświeższych dat produkcji, musi być wolny od wad i zanieczyszczeń. Musi posiadać swoistą barwę, smak i zapach. Przedmiot zamówienia nie może być mrożony.
2. Cały dostarczany towar powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszące te normy albo Polskie Normy.
3. Inne wymagania dla asortymentu:
   1. Wymagania dla surowców i substancji dodatkowych:
      1. surowce mięsno-tłuszczowe i podroby użyte do produkcji wędlin powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń;
      2. surowce uzupełniające i substancje dodatkowe powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa.
   2. Wymagania dla materiałów pomocniczych:
      1. osłonki naturalne i sztuczne powinny odpowiadać wymaganiom i być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa;
      2. przędza wędliniarska oraz szpagat powinny być wykonane z włókien naturalnych, ewentualnie mogą być barwione nieprzechodzącymi do produktu barwnikami, uznanymi za nieszkodliwe dla zdrowia;
      3. szpilki drewniane o średnicy od 3 mm do 4 mm powinny być wykonane z drewna bezwonnego, a ich powierzchnia powinna być gładka.
      4. materiały opakowaniowe muszą być dopuszczone do pakowania produktów spożywczych.
   3. Wymagania ogólne dla gotowego produktu:
      1. produkty powinny być zgodne z deklaracją składu surowcowego podanego przez Wykonawcę.
4. Do każdej dostawy Wykonawca musi dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI lub świadectwo zdrowia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Oznakowanie asortymentu musi obejmować wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego, umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego zgodnie z ustawą z dnia 21.12.2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.).
6. Środek transportu powinien być dostosowany do przewozu żywności zgodnie z wymogami sanitarnymi, bez obcych zapachów itp. Podczas transportu przedmiotu zamówienia muszą być spełnione odpowiednie warunki, tj. zabezpieczenie przed zgnieceniem itp.
7. Wykonawca winien wyrazić zgodę na poddanie się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami służb ochrony Aresztu Śledczego w Wejherowie, w trakcie dostarczania towaru i pobytu na terenie Zamawiającego.

**§ 7**

1. Wykonawca dostarczy artykuły, wymienione w § 2 ust. 2 do magazynu żywnościowego Zamawiającego, zlokalizowanego w Areszcie Śledczym w Wejherowie przy ulicy Sobieskiego 302, własnym transportem, na swój koszt, środkami transportu przystosowanymi do transportu zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi określonymi w odrębnych przepisach.
2. Zamawiający składa zamówienie Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną, w którym określa: termin wykonania dostawy, asortyment oraz wielkość dostawy, z minimum 72–godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną dostawą.
3. Zamawiający przewiduje realizację zamówienia partiami, nie częściej niż dwa razy w tygodniu.
4. Realizacja dostaw artykułów, wymienionych w § 2 ust. 2, odbywać się będzie we wtorki i czwartki, w godzinach od 08:00 do 13:00.
5. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
6. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu towaru oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
7. Zamawiający zobowiązany jest do rozładunku towarów na koszt własny.
8. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru dokonywany będzie w obecności przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego, w magazynie Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie.
9. Ocena jakościowa odbywać się będzie poprzez ocenę organoleptyczną dostarczanego asortymentu, ocenę warunków transportu i pakowania. Zamawiający ma prawo nie przyjąć całej dostawy, jeżeli istnieje zagrożenie, że kwestionowany parametr dostawy może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo całej dostarczonej żywności.
10. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie dostarczonego asortymentu, jego jakości lub ilości artykułów, o których mowa § 2 ust. 2, Wykonawca zobowiązuje się wymienić zakwestionowaną partię produktów na wolną od wad **w ciągu (….) godzin od powiadomienia** przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu dodatkowe wynagrodzenie. Zamawiający przekazuje Wykonawcy zastrzeżenia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
11. W sytuacji niedostarczenia przez Wykonawcę w terminie ustalonym na podstawie ust. 4 lub ust. 10 zamówionego asortymentu lub ilości, a także dostarczenia artykułów o złej jakości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupienia zamawianego asortymentu i danej jego ilości u innego dostawcy. W takim przypadku Zamawiający nie będzie związany cenami, określonymi w § 2 ust. 2, a w przypadku, kiedy ceny artykułów będą wyższe od cen, określonych w § 2 ust. 2, Zamawiający obciąży Wykonawcę różnicą poniesionych kosztów.
12. W przypadku rozbieżności, co do oceny jakości dostawy artykułów wymienionych w § 2 ust. 2, strony sporządzają protokół reklamacji oraz komisyjnie, w sposób określony Polską Normą, dokonują pobrania próbek zakwestionowanego towaru.
13. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, na własny koszt, dostarczyć pobrane próbki do właściwej dla Zamawiającego jednostki kontroli. Koszty przeprowadzonych badań pokrywa Wykonawca lub w przypadku nieuzasadnionej reklamacji Zamawiający.
14. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych wynikających z zatruć dostarczonymi towarami.

**§ 8**

1. Finansowanie odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wystawionych za zrealizowane dostawy artykułów, wymienionych w § 2 ust. 2
2. Należność za dostarczone artykuły, wymienione w § 2 ust. 2, uregulowana zostanie przelewem, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. Za termin zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
3. Wykonawca otrzyma zapłatę wyłącznie za artykuły, wymienione w § 2 ust. 2, które w sposób należyty dostarczy do siedziby Zamawiającego.
4. W razie zwłoki w zapłaceniu należności w terminie, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki w wysokości określonej na podstawie ustawy z dnia 08 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2023 r. poz. 711, 852).

**§ 9**

1. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach w wysokości:
   1. **za zwłokę** w dostarczeniu określonego w telefonicznym lub mailowym zamówieniu przedmiotu zamówienia lub wymianie wadliwego przedmiotu zamówienia, o której mowa w § 2 ust. 1, **w wysokości 10 % wartości brutto przedmiotowej dostawy, za każdy dzień zwłoki**;
   2. **za odstąpienie od umowy** z przyczyn leżących po stronie wykonawcy **w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części przedmiotu zamówienia określonego w §1 ust. 1 niniejszej umowy,**
   3. **za doprowadzenie** przez Wykonawcę **do rozwiązania umowy** na mocy §4 ust. 3, **w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części przedmiotu zamówienia** określonego w §1 ust. 1 niniejszej umowy.
3. **Wpłata kary umownej** na rzecz zamawiającego następować będzie na wskazane konto Zamawiającego **w terminie 14 dni od daty doręczenia** Wykonawcy wystawionej noty obciążeniowej.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, wymienionych w § 3 ust. 3, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 5% wartości brutto umowy, określonej w § 4 ust. 3.
5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości brutto umowy, określonej w § 4 ust. 3.
6. Kary umowne podlegają potrąceniu z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
7. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających kary umowne.
8. Strony nie odpowiadają za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, będące następstwem działania siły wyższej. Dla celów umowy siłą wyższą jest zdarzenie zewnętrzne o nadzwyczajnym charakterze, niezależne od stron, niemożliwe lub nadzwyczaj trudne do przewidzenia, którego skutkom nie dało się zapobiec.

**§ 10**

1. Każda ze stron może dokonać wypowiedzenia niniejszej umowy, bez podania przyczyny, z zachowaniem miesięcznego wypowiedzenia.
2. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach swojego statusu prawnego, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
3. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
4. W przypadku nie dojścia do porozumienia, strony poddają spory do rozstrzygnięcia właściwym rzeczowo sądom powszechnym, właściwym miejscowo dla Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 11**

Umowę sporządzono w języku polskim, w czterech jednobrzmiących egzemplarzach: z przeznaczeniem jednego egzemplarza dla Wykonawcy i trzech egzemplarzy dla Zamawiającego.

**PODPISY STRON:**

WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Areszt Śledczy w Wejherowie**  84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 302  tel. 58 778 79 00, fax. 58 778 79 04, e-mail: [as\_wejherowo@sw.gov.pl](mailto:as_wejherowo@sw.gov.pl#_blank) |
|  | Załącznik nr 1  do umowy nr ZP/xx/2024/TP |
|  | |

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **KOD CPV/**  **POLSKA NORMA** |
| **1** | **SŁONINA WĘDZONA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, dla wędzonych gotowanych lekko wilgotna.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15113000-3 |
| **2** | **KIEŁBASA KANAPKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 |
| **3** | **MIĘSO WOŁOWE DROBNE - KLASY II**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **OBRÓBKA:**  Na przekrojach nie może występować krew.  **STAN POWIERZCHNI:**  Powierzchnia połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.  **BARWA:**  Barwa mięśni naturalna jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; barwa tłuszczu biała do jasnożółtej.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna, elastyczna.  **ZAPACH:**  Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz wyraźnie płciowy lub moczowy. | CPV: 15111100-0 |
| **4** | **MIĘSO WIEPRZOWE DROBNE - KLASY II A**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 6 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **OBRÓBKA I JAKOŚĆ:**  Na przekrojach nie może występować krew. Mięso średnio tłuste z niewielką zawartością ścięgien i tłuszczu do 30%. Tłuszcz zewnętrzny – warstwa do 8 mm; tłuszcz międzymięśniowy – warstwa do 10 mm; tłuszcz międzytkankowy – dopuszczalny. Niewielka ilość ścięgien. Przekrwienia niedopuszczalne. Węzły chłonne niedopuszczalne.  **STAN POWIERZCHNI:**  Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.  **BARWA:**  Naturalna jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna, elastyczna.  **ZAPACH:**  Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. | CPV: 15113000-3 |
| **5** | **MIĘSO WIEPRZOWE MIELONE**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 6 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso mielone o temperaturze 0÷4 st. C.  **WYMAGANIA OGÓLNE**  Mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa wieprzowego. Wymagane proporcje: mięso – 70%; tłuszcz – 30%.  Składniki muszą być rozdrobnione w wilku przez siatkę o średnicy oczek od 2 mm do 5 mm, równomiernie wymieszane, porcjowane, paczkowane, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej.  **BARWA:**  W zależności od użytego surowca: mięsa – różowoczerwona do ciemnoczerwonej; tłuszczu – biała, kremowa do jasnożółtej.  **SMAK:**  Swoisty dla mięsa świeżego.  **ZAPACH:**  Swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, kwaśny lub inny wskazujący na zapoczątkowany proces psucia. | CPV: 15113000-3 |
| **6** | **WĄTROBA WIEPRZOWA**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Podroby chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **WYMAGANIA OGÓLNE**  Wątroba złożona z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami; woreczek żółciowy usunięty.  **OBRÓBKA:**  Linie cięć muszą odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych; przekrwienia powstałe wskutek obrażeń mechanicznych muszą być usunięte; dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko-weterynaryjnego.  **STAN POWIERZCHNI:**  Struktura nieznacznie ziarnista; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Podroby czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.  **BARWA:**  Brązowowiśniowa.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna.  **ZAPACH:**  Swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, kwaśny lub inny wskazujący na zapoczątkowany proces psucia. | CPV: 15114000-0 |
| **7** | **SALCESON BIAŁY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷100C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia – szara do różowej; na przekroju – właściwa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131134-3 |
| **8** | **SALCESON CZARNY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷100C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia – szara do różowej; na przekroju – właściwa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **9** | **KASZANKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia szara do brunatnej; na przekroju – brunatna, typowa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131134-3 |
| **10** | **KIEŁBASA BIAŁA PARZONA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **11** | **KIEŁBASA ŻYWIECKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **12** | **KIEŁBASA DĘBICKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 |
| **13** | **KIEŁBASA LUNCHEON MEAT**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **14** | ***KIEŁBASA METKA***  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **15** | **KIEŁBASA MIELONKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **16** | **KIEŁBASA MORTADELA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa, parówka cielęca, parówka cienka – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **17** | **KIEŁBASA PARÓWKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **18** | **KIEŁBASA SZYNKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **19** | **KIEŁBASA ŚLĄSKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 |
| **20** | **KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **21** | **KIEŁBASA ZWYCZAJNA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 |
| **22** | **PODGARDLE WĘDZONE**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, dla wędzonych gotowanych lekko wilgotna.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15113000-3 |
| **23** | **PARÓWKA CIENKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa, parówka cielęca, parówka cienka – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **24** | **PASZTET PIECZONY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu.  **BARWA:**  Powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem lub zastosowanej osłonki sztucznej; na przekroju – szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |
| **25** | **PASZTETOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu.  **BARWA:**  Powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem lub zastosowanej osłonki sztucznej; na przekroju – szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 |

**PODPISY STRON:**

WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Areszt Śledczy w Wejherowie**  84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 302  tel. 58 778 79 00, fax. 58 778 79 04, e-mail: [as\_wejherowo@sw.gov.pl](mailto:as_wejherowo@sw.gov.pl#_blank) |
|  | Załącznik nr 2  do umowy nr ZP/xx/2024/TP |

**KLAUZULA INFORMACYJNA**

**O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Areszt Śledczy w Wejherowie, ul. Sobieskiego 302, 84-200 Wejherowo**, reprezentowany przez Dyrektora Aresztu Śledczego – **kpt. Dorotę Boguszewicz**.
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Areszcie Śledczym w Wejherowie jest **por. Radosław Pietrusewicz*,***e-mail: iod\_as\_wejherowo@sw.gov.pl, tel. 58 677 78 03.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przeprowadzenia jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy PZP.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
   1. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
   2. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych;
   3. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych 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.
9. 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.

**PODPISY STRON:**

WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY