Załącznik nr 3

**WYMAGANIA DLA DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH REALIZUJĄCYCH   
DOSTAWY KAWY I HERBATY :**

1. **Przedstawienie na etapie składania ofert:**
   1. aktualnej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. **W treści umowy zawarte powinny zostać następujące wymagania:**
   1. Termin realizacji umowy – od 01.01.2025 do 31.12.2025r.
   2. Miejsce dostaw :

Magazyn żywnościowy zlokalizowany na terenie 21. Bazy Lotnictwa Taktycznego, ul. Połczyńska 32, 78-301 Świdwin.

Magazyn żywnościowy zlokalizowany na terenie kompleksu wojskowego   
w Trzebiatowie, ul. Zagórska 21, 72-321 Trzebiatów.

Magazyn żywnościowy zlokalizowany na terenie kompleksu wojskowego   
w Mirosławcu, 78-651 Mirosławiec.

w ilościach przedstawionych w notatce z szacowania przedmiotu zamówienia dla poszczególnych lokalizacji.

* 1. Kary umowne w wysokości co najmniej 2 % wartości umowy w przypadku potwierdzonych wynikami badań niezgodności z normami jakościowymi   
     i opisu przedmiotu zamówienia dostarczanych środków spożywczych;
  2. Strony zgodnie postanawiają, iż maksymalna wysokość kar umownych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy wynosi 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1.
  3. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez okres realizowania umowy, aktualnych dokumentów:

1. potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu systemu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju **lub** zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej **lub** organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem wdrożonego systemu HACCP,
2. aktualnej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. Nr 17, poz. 127 ze zm.), lub właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2020r., poz.2021, lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730 ze zm.). Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dokumentów określonych   
   w ust. 1 na każde żądanie Zamawiającego.
   1. Wykonawca zobowiązuje się, że każda osoba realizująca przedmiot umowy   
      na terenie jednostki wojskowej musi posiadać obywatelstwo polskie. Wykonawca lub pracownicy Wykonawcy, nieposiadający obywatelstwa polskiego, mogą wejść na teren jednostki wojskowej, celem realizacji przedmiotu umowy, wyłącznie po uzyskaniu pisemnej, pozytywnej opinii Dyrektora Zarządu operacyjnego Służby Kontrwywiadu Wojskowego (podstawa prawna: Decyzja nr 107/MON Ministra Obrony Narodowej z dn. 18.08.2021r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej).
   2. Przedmiot umowy powinien odpowiadać następującym wymogom:
      1. będzie I klasy (jakości);
      2. przy ich produkcji i obrocie zachowane będą zasady przewidziane w przepisach:
      3. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021); i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (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 (Urz. L 31 z 1.2 2002 r. str.1-24;Polskie wydanie specjalne; Rozdział 15 tom 06 P.463-486 ze zm.,);
      4. rozporządzenia (WE) 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 (Dz.U. UE.L.2004.338 z dnia 13.11.2004 r. str. 4-17);
      5. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowani poszczególnych rodzajów środków spożywczych ( Dz.U. z 2015r. poz.29)
      6. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2022r., poz.1688)
      7. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia   
         25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmian rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE.L.2011.304.1 z dnia 22.11.2011r.)
      8. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 z dnia 30.04.2004 r. Polskie wydanie specjalne: Rozdział 13 Tom 34 P.319-337 ze zm.)
   3. Postanowienie zobowiązujące dostawcę do pisemnego informowania Zamawiającego w przypadku zmiany występowania alergenów w dostarczanych produktach;
   4. Postanowienie zobowiązujące dostawcę do udzielenia gwarancji jakości dostarczonych wyrobów na warunkach określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Gwarancja obowiązuje od daty odbioru danej dostawy.
   5. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez: inspektora PIS (IW), WOMP, laboratorium Zamawiającego (także w obecności uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego) w zakresie: procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towarów oraz pobierania prób żywnościowych;
   6. Wykonawca wyraża zgodę na pobieranie prób żywności i jej przebadanie we właściwym miejscowo (dla Zamawiającego) laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, laboratorium WOMP lub w akredytowanym laboratorium lub laboratorium spełniającym wymagania i normy PN-EN ISO/IEC 17025 (w tym dwukrotnie na koszt Wykonawcy) celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych, w ramach niniejszej umowy towarów potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na własny koszt wskazanych przez Zamawiającego próbek do badań oraz pokrycie kosztów przeprowadzenia badań. W tym celu Wykonawca:
      * 1. wyraża zgodę, żeby faktura za wykonane badania była wystawiona bezpośrednio na Wykonawcę i zobowiązuje się do jej niezwłocznego opłacenia,
        2. dokona korekty faktury na ilość i wartość pobranych próbek do badań. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbkobiorca-rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym   
           w zleconym kierunku i zakresie badań, a w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN –EN ISO/IEC 17025.   
           W przypadku braku możliwości wykonania badań według metod przywołanych w opisie przedmiotu zamówienia, określenia metod równoważnych dokona Zamawiający. Stwierdzenie niezgodności wyrobu   
           z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do naliczania kar lub odstąpienia od umowy.
   7. W przypadku dwukrotnego naruszenia norm jakościowych określonych umową, potwierdzonego przez PIS (IW), WOMP, akredytowane laboratorium lub laboratorium spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025, bądź dwukrotnego potwierdzenia przez te instytucje innych nieprawidłowości, Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy.
   8. Wykonawca przez okres trwania umowy poddaje się stałemu nadzorowi właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Inspektora Weterynaryjnego, Inspektora WOMP (działającego w obecności przedstawiciela PIS lub IW) w zakresie: procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towarów, oraz w zakresie stosowania i funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP.
   9. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego lub osobę upoważnioną, w jego magazynie w oparciu o podpisaną umowę, obowiązujące normy jakościowe oraz zgodnie z procedurami systemu HACCP.
   10. W przypadku stwierdzenia w czasie odbioru dostawy, nieprawidłowości   
       w zakresie ilości, asortymentu lub jakości (np. rozerwane opakowanie hermetyczne, widoczne odbarwienia, pleśń itp.), Zamawiający odmówi przyjęcia tych produktów. Wykonawca zobowiązuje się do ich wymiany w ciągu tego samego dnia lub następnego dnia roboczego do ustalonej przez Zamawiającego godziny.
   11. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością dostarczonych wyrobów Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia   
       i przeprowadzenia wszelkich zabiegów sanitarnych (w tym m.in. dezynfekcji   
       i dezaktywacji) oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia.
   12. Dla dostarczanych produktów żywnościowych obowiązuje bezwzględny zakaz stosowania opakowań zastępczych.
   13. Wystawiona przez Wykonawcę faktura winna zawierać wyłącznie asortymenty wynikające z umowy, której dotyczy dostawa. Jeżeli dostawa dotyczy towaru   
       z dwóch różnych umów Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania dwóch oddzielnych faktur.
   14. Wykonawca zobowiązuje się, pod rygorem niepłacenia faktury przez Zamawiającego, do dostarczania wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy do wartości przewidzianej w umowie.
   15. Zamawiający jest uprawniony do zmiany asortymentów przewidzianych   
       w umowie na inne asortymenty w niej przewidziane z zastrzeżeniem, że nie może ulec zmianie wartość całej umowy. Zmiana może dotyczyć rodzaju asortymentu (jego ilości) oraz miejsca dostawy (w przypadku realizacji dostaw do min. dwóch magazynów).
   16. W przypadku przekroczenia wartości dostaw asortymentu wymienionego   
       w umowie, Zamawiający odmówi dokonania z tego tytułu zapłaty.
   17. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę towaru w opakowaniach zwrotnych Odbiorca dokonuje zwrotu niniejszych opakowań przy następnej dostawie. Rozliczenie zbiorczych opakowań zwrotnych polega na wpisie dostarczanych /zwracanych ilości przez Odbiorcę. Wpis powyższy dokonuje się w dowodach dostaw (WZ).
   18. Dostawa – sukcesywnie, z częstotliwością wynikającą z potrzeb zamawiającego – nie częściej niż 2 x w miesiącu (w dni robocze) - bezpośrednio do wskazanego magazynu żywnościowego w godz. 07.30-13.00. – na podstawie zamówień składanych telefonicznie lub za pośrednictwem faks przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego.