***Załącznik nr 2 do SIWZ***

*Egz. nr ….*

**UMOWA nr ………............/2021/W (WZÓR)**

zawarta w dniu .................................. we Wrocławiu, pomiędzy:

**2. Wojskowym Oddziałem Gospodarczym**

ul. Obornicka 100-102; 50-984 Wrocław; NIP 895-189-79-62

z siedzibą we Wrocławiu, w imieniu którego działa:

**płk Jacek CHROSTOWSKI –Komendant,**

zwanym dalej **„Zamawiającym”**

a

..............................................................................., wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ................................., ……. Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: ………...................; NIP: …………………….; REGON: ……………………, z siedzibą: ……………………………………………………..,

*lub*

Panią/Panem …………………………………., zam.: ………………………………………., prowadzącą (-ym) działalność gospodarczą pod firmą: ………………………………..........., wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej;
NIP: …………………; REGON: ……...………..., z siedzibą: .................................................,

w imieniu której (-ego) działa: …………………………………………………………,

zwaną (ym) dalej **„Wykonawcą”.**

*Niniejsza umowa jest następstwem udzielenia zamówienia Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843).*

**§ 1**

1. ZAMAWIAJĄCY powierza, a WYKONAWCA przyjmuje do wykonania:
2. przygotowanie, dowóz oraz dystrybucję całodziennych posiłków **dla służb dyżurnych**, w formie trzech oddzielnych posiłków, tj. I i II śniadanie (posiłek mieszany – gotowany, suchy prowiant), obiad (posiłek gotowany), oraz kolacja (posiłek mieszany – gotowany, suchy prowiant) – przygotowanych zgodnie z jadłospisem dekadowym –
we wszystkie dni kalendarzowe w roku w obiekcie, przy ul. Trzmielowickiej 28
we Wrocławiu, około 20 osób dziennie (przybliżony średni dzienny stan żywionych).
3. przygotowanie, dowóz oraz dystrybucję całodziennych posiłków **dla żołnierzy
i pracowników wojska**, w formie trzech oddzielnych posiłków, tj. I i II śniadanie
(posiłek mieszany – gotowany, suchy prowiant), obiad (posiłek gotowany), oraz kolacja (posiłek mieszany – gotowany, suchy prowiant) – przygotowanych zgodnie
z jadłospisem dekadowym – we wszystkie dni kalendarzowe w roku w nw. obiektach:
* przy ul. Trzmielowickiej 28 we Wrocławiu – według zgłoszonych potrzeb w zakresie szkoleń, ćwiczeń itp.
* w miejscowości Jastrzębie (w razie ogłoszenia mobilizacji, wojny, stanu klęski żywiołowej lub sytuacji kryzysowych).
* możliwość dowozu posiłków dla kompleksu przy ul. Trzmielowickiej 28
we Wrocławiu, w sytuacjach ćwiczeń żołnierzy rezerwy z natychmiastowym terminem stawiennictwa dla około 600 żołnierzy (informacja przekazana około 24 godzin przed planowanym pierwszym posiłkiem).
1. przygotowanie, dowóz oraz dystrybucję posiłków profilaktycznych w formie jednego dania gorącego lub wg. potrzeb w formie suchego prowiantu, dla pracowników wojska w okresie od 1 stycznia do 31 marca 2021 r., od 1 listopada do 31 grudnia 2021 według potrzeb na wymieniony obiekt przy ul. Trzmielowickiej 28;
2. przygotowanie, dowóz, sprzedaż oraz dystrybucję odpłatnych posiłków (przygotowywanych zgodnie z jadłospisem dekadowym) dla kadry jednostki
i pracowników wojska zainteresowanej odpłatnym żywieniem, w cenie ustalonej dla posiłków z pkt. a) i b);
3. przygotowanie, dowóz i dystrybucję posiłków, dla żołnierzy i pracowników wojska,
trzema oddzielnymi posiłkami I i II śniadanie, obiad, kolacja, przygotowywanych zgodnie z jadłospisem dekadowym, w czasie sytuacji kryzysowych, lub ogłoszenia mobilizacji i wojny, w obiektach przy:
* przy ul. Trzmielowickiej 28 we Wrocławiu;
* w miejscowości Jastrzębie;
1. przygotowanie, dowóz i dystrybucję posiłków zamawianych z okazji świąt wojskowych, kościelnych i państwowych wg odrębnego jadłospisu i ustaleń organizacyjnych;

2. **Wykonawca** dostarczy posiłki specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika spełniając wymogi obowiązującego prawa żywnościowego;

- według obowiązujących norm wyżywienia określonych w rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 04 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (Dz. U. z 2015 r.
poz. 42), Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011 r.
w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (Dz.U. z 2019 r. poz.1134), Decyzji nr 54/Log/P4/ Ministra Obrony Narodowej z dnia 18 sierpnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „Przepisów o działalności służby żywnościowej DU/4.21.1(A).”

3. Sporządzane posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom i normom żywieniowym dla żołnierzy a zwłaszcza być zgodne z :

* + Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 04 grudnia 2014 r.
	w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (Dz. U. z 2015 r., poz 42.)
	+ Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (Dz. U.z 2019 r. poz.1134).
	+ Decyzji nr 54/Log/P4/ Ministra Obrony Narodowej z dnia 18 sierpień 2016 r.
	w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „Przepisów
	o działalności służby żywnościowej DU/4.21.1(A).”

4. Cena jednostkowa całodziennego wyżywienia (wsad do kotła) przysługującego żołnierzowi zgodnie z przepisami wskazanymi w ust. 2 będzie równa wartościom pieniężnym norm wyżywienia ustalonym w Decyzjach Ministra Obrony Narodowej
w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia.

5. Umowa obowiązuje od dnia 01.01.2021r. do 31.12.2021 r. bądź do wyczerpania kwoty ………………………….(słownie: ……………………..).

6. **WYKONAWCA** oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie oraz wykonuje usługi będące przedmiotem umowy w sposób profesjonalny. Wykonawca oświadcza,
że posiada wszelkie uprawnienia niezbędne do realizacji niniejszej umowy.

**§ 2**

1. Osobami upoważnionymi do zgłaszania zamówienia są:
* Szef Służby Żywnościowej 2. WOG;
* Podoficer Specjalista Służby Żywnościowej 2. WOG.
* Referent Służby Żywnościowej 2. WOG ul. Obornickiej we Wrocławiu.

2. Osobami upoważnionymi do kontroli stanu sanitarno – higienicznego stołówek, miejsc spożywania posiłków, higieny produkcji posiłków, ich jakości oraz warunków ich wydawania spożywania są:

- Komendant 2 Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu;

- przedstawiciele Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej;

- Szef Logistyki 2. Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu;

- Szef Wydziału Materiałowego 2. Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu;

- Szef Służby Żywnościowej 2. Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu;

- Lekarz 2. Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu;

- upoważniony przez Komendanta 2 Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu

personel medyczny;

- Dowódca Jednostki Wojskowej 1245 we Wrocławiu w zakresie obiektu przy
ul. Trzmielowickiej we Wrocławiu;

- osoby upoważnione przez Dowódcę Jednostki Wojskowej 1245 we Wrocławiu,

- w zakresie obiektu przy ul. Trzmielowickiej we Wrocławiu, po okazaniu pisemnego upoważnienia;

- w przypadku żywienia żołnierzy służby przygotowawczej, żołnierzy rezerwy, żołnierzy NSR, kandydatów na żołnierzy zawodowych – Szef Pododdziału (korzystającego
z usługi żywienia);

- inne osoby, nie wskazane powyżej, za okazaniem pisemnego upoważnienia Komendanta 2. Wojskowego Oddziału Gospodarczego we Wrocławiu.

3. Odpowiedzialnym za realizację warunków umowy jest:

* + ze strony **ZAMAWIAJĄCEGO**: Szef Służby Żywnościowej tel. 261-656- 417
	+ ze strony **WYKONAWCY**: ……………………………………tel. ……….…….…….

lub inna upoważniona osoba tj. ………………………………..tel. ..………………..…

**§ 3**

Wydawanie posiłków dla żołnierzy pełniących służby dyżurne oraz w czasie ćwiczeń
i szkoleń, odbywać się będzie w godzinach ustalonych „Porządkiem dnia” Jednostki Wojskowej 1245 stacjonującej przy ul. Trzmielowickiej 28 we Wrocławiu. Posiłek kolacyjny wydawany będzie jako oddzielny posiłek, przy obiedzie, dla służb dyżurnych. W przypadku organizowania ćwiczeń lub szkoleń posiłek kolacyjny wydawany będzie dla wszystkich żołnierzy jako odrębny posiłek gotowany, suchy prowiant lub mieszany, w czasie ustalonym porządkiem dnia, zgodnie z wcześniejszymi zgłoszeniami ze strony Zamawiającego.

**§ 4**

1. Strony ustaliły, że wysokość cen jednostkowych całodziennego wyżywienia jednego żołnierza ( pracownika) oraz narzutu dla posiłków odpłatnych wynoszą:
2. **dla zasadniczej normy wyżywienia „020” w wymiarze 100 %** - ….. PLN netto + 8% VAT, tj. **….** **PLN** brutto (słownie: ……..………); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 19,87 zł. i koszty własne …………. zł.,
3. **dla zasadniczej normy wyżywienia „020” w wymiarze 50 %** - .. PLN netto + 8% VAT, tj. **……. PLN** brutto (słownie: …………………..); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 9,94 zł. koszty własne …. …..zł.
4. **dla zasadniczej normy wyżywienia „020” w wymiarze 35 %** - PLN netto + 8% VAT, tj. **…. ….PLN** brutto (słownie: ……………..); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 6,95 zł. i koszty własne ……. zł.
5. **dla zasadniczej normy wyżywienia „020” w wymiarze 25 %** - …. PLN netto + 8% VAT, tj. **…..PLN** brutto (słownie: ……….. ………); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia ( „wsad do kotła”) 4,97 zł i koszty własne…… zł.
6. **dla zasadniczej normy wyżywienia „020” w wymiarze 10 %** - ……PLN netto + 8% VAT, tj…**.. PLN** brutto (słownie: …………….); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 1,99 zł. i koszty własne …… zł
7. **dla dodatkowej normy wyżywienia „020” w wymiarze 40%** - ……PLN netto + 8% VAT, tj. **……PLN brutto** (słownie:…………….); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 7,95 zł. i koszty własne …….zł.
8. **dla dodatkowej normy wyżywienia „020” w wymiarze 21,11%** - ….PLN netto + 8% VAT, tj…**….PLN** brutto (słownie:………………….); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 4,19 zł. i koszty własne ……...zł.
9. **dla dodatkowej normy wyżywienia „110” w wymiarze 100%** -…….PLN netto + 8% VAT, tj. **…… PLN** brutto (słownie: ………………….); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 7,07 zł. i koszty własne ………zł.
10. **dla dodatkowej normy wyżywienia „110” w wymiarze 40%** - ….PLN netto + 8% VAT,tj**…….PLN** brutto (słownie: …………………); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 2,83 zł. i koszty własne …….. zł.,
11. **dla zasadniczej normy wyżywienia „010” w wymiarze 100 %** - ….. PLN netto + 8% VAT, tj. **….** .**PLN** brutto (słownie: ……..………); w tym wartość pieniężna normy wyżywienia („wsad do kotła”) 18,63 zł. i koszty własne …………. zł.,

11**) dla posiłków odpłatnych** przygotowywanych z okazji uroczystości i świąt **narzut** do kosztów wsadu **wynosi** **…………%**.

2. Wymiar finansowy norm żywnościowych określa ***załącznik nr 6*** do umowy, zaś podstawą do wystawienia faktury VAT w pierwszej dekadzie miesiąca następującego po miesiącu, za który następuje rozliczenie będzie zestawienie raportów dziennych za dany miesiąc.

**§ 5**

1. Podstawą zapłaty za usługi wymienione w § 1 ust.1 lit. a-c, e, f są faktury VAT
z terminem płatności **……... dni** od daty doręczenia przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego prawidłowo sporządzonej pod względem  formalnym i merytorycznym faktury VAT, wystawianej co miesiąc, w pierwszej dekadzie następnego miesiąca.

Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr ……………………………………………

2. Na fakturze **WYKONAWCA** wyszczególni ilość i rodzaj posiłków wydanych dla **ZAMAWIAJĄCEGO** (poza posiłkami sprzedanymi bezpośrednio przez **WYKONAWCĘ** dla kadry i pracowników wojska).

3. W przypadku otrzymania błędnie wystawionej faktury VAT Zamawiający poinformuje
o tym Wykonawcę, a Wykonawca zobowiązany jest do skorygowania faktury VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do czasu doręczenia Zamawiającemu prawidłowo skorygowanej faktury VAT termin płatności faktury, o którym mowa w ust. 1 nie biegnie.

4. W sytuacji stwierdzenia przez Zamawiającego omyłek w fakturze, które podlegają zmianie poprzez wystawienie noty korygującej (m.in.: nazwa podmiotu, błąd w NIP) Zamawiający wystawi notę korygującą i prześle Wykonawcy do akceptacji. Do czasu otrzymania od Wykonawcy potwierdzonej noty korygującej, akceptującej naniesione poprawki termin zapłaty faktury nie biegnie.

5. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku **ZAMAWIAJĄCEGO**.

6. W przypadku braku zainteresowania przez kadrę jednostki lub pracowników wojska posiłkami odpłatnymi, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. d, **WYKONAWCA** nie będzie domagał się od **ZAMAWIAJĄCEGO** dodatkowego wynagrodzenia z tego tytułu.

7. Wykonawca gwarantuje stałą i niezmienną cenę przedmiotu umowy przez okres trwania umowy.

8. Koszty dojazdu do miejsca wykonywania usługi ponosi Wykonawca .

**§ 6**

1. Przed przystąpieniem do realizacji umowy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu aktualny wykaz osób i pojazdów zgodnie z załącznikiem nr 9 do umowy.

2. W przypadku wykonywania usług, które trwają dłużej niż 14 dni WYKONAWCA przed przystąpieniem do realizacji umowy jest zobowiązany dostarczyć do ZAMAWIAJĄCEGO wykaz osób oraz aktualne fotografie pracowników o wymiarach 3,5 x 4,5 cm w celu wydania przepustek uprawniających do wejścia na teren kompleksu.

3. Każdorazowa zmiana personelu musi odbyć się za zgodą WŁAŚCIWEGO ORGANU
i jednoczesnym poinformowaniem ZAMAWIAJĄCEGO, z minimum 7 - dniowym wyprzedzeniem. Wyjątkowo zmiana taka będzie możliwa z wyprzedzeniem krótszym niż 7 dni, o ile będzie to spowodowane nagłą chorobą czy wypadkiem pracownika.

4. Wykonawca na czas realizacji umowy zobowiązuje się wyposażyć każdego pracownika w identyfikator zawierający nazwę firmy oraz imię i nazwisko pracownika. Pracownik zobowiązany jest nosić identyfikator w widocznym miejscu.

5. Osoby biorące udział w realizacji zamówienia (Wykonawca główny i Podwykonawcy) powinni posiadać obywatelstwo polskie. W przypadku braku polskiego obywatelstwa powinny posiadać pozwolenie jednorazowe uprawniające do wstępu obcokrajowców na teren chronionej jednostki i instytucji wojskowej zgodnie z Decyzją Nr 19/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON z 2017 r., poz. 18).

6. W przypadku realizacji usługi /zamówienia / przedsięwzięcia z wykorzystaniem osób nie posiadających obywatelstwa polskiego zgłoszenie osób i pojazdów do wykonania czynności zleconej powinno zostać zrealizowane w terminie 21 dni roboczych przed wejściem na obiekty wojskowe. Brak zgody w formie pozwolenia jednorazowego skutkowało będzie nie wpuszczeniem danej osoby na teren obiektów wojskowych przy czym danej osoby nie może to być traktowane jako utrudnianie realizacji zamówienia przez Zamawiającego.

**§ 7**

1. Wykonawca może wykonać przedmiot umowy z udziałem podwykonawców. Podwykonawca musi spełniać takie same wymagania, jakie zobligowany jest przestrzegać Wykonawca.

2. WYKONAWCA zobowiązuje się do wykonywania usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy z należytą starannością i dokładnością.

3. WYKONAWCA zobowiązuje się do informowania ZAMAWIAJĄCEGO o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby i adresu zamieszkania właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez WYKONAWCĘ adres za doręczoną. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, oraz niezakończonych rozliczeń wynikających z umowy.

4. WYKONAWCA zobowiązuje się do informowania ZAMAWIAJĄCEGO o każdej zmianie w zakresie miejsca przygotowywania posiłków. Powyższą informację należy przesłać na adres ZAMAWIAJĄCEGO z wyprzedzeniem co najmniej 5 dni roboczych, ujmując w niej dokładny adres „nowego” miejsca przygotowywania posiłków.

5. WYKONAWCA zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy wynikających z przepisów wewnętrznych obowiązujących na terenie Jednostki Wojskowej do której są dostarczane posiłki.

6. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić miejsce przygotowania posiłków po podpisaniu umowy przed rozpoczęciem realizacji oraz w trakcie umowy celem przeprowadzenia kontroli właściwemu Wojskowemu Ośrodkowi Medycyny Prewencyjnej i respektować jego zalecenia. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić wojskowym organom kontrolnym miejsce przygotowania posiłków po podpisaniu umowy a przed rozpoczęciem jej realizacji w terminie 14 dni.

**§ 8**

**WYKONAWCA** w procesie świadczenia usługi zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania wymagań dotyczących :

1) Jakości i organizacji żywienia: wymagania w zakresie organizacji i jakości żywienia określa ***załącznik nr 1*** do umowy.

2) Parametrów energetyczno-odżywczych posiłków: **Zestaw asortymentowo – ilościowy produktów spożywczych oraz wymagane parametry energetyczne i odżywcze normy wyżywienia** **szkolnej 020, zasadniczej 010** **i dodatkowej 110** przedstawia ***załącznik nr 2*,** natomiast zasady kompensowania (stosowania zamienności) produktów przedstawia ***załącznik nr 2 a*** do umowy.

3) Wielkości potraw i napojów: zalecane wielkości potraw i napojów przedstawia ***załącznik nr 3*** do umowy.

4) Utrzymania stanu sanitarno-higienicznego i higieny żywienia: wymagania w zakresie utrzymania stanu sanitarnohigienicznegooraz nadzoru nad żywieniem wojska przedstawia ***załącznik nr 4*** do umowy.

5) Rozliczeń finansowych: warunki w zakresie wzajemnych rozliczeń finansowychprzedstawia ***załącznik nr 5*** do umowy.

1. Włączenia miejsc wydawania i spożywania posiłków do posiadanego systemu HACCP
i prowadzenia w tym względzie stosownej dokumentacji.

**§ 9**

**WYKONAWCA** będzie otrzymywał od **ZAMAWIAJĄCEGO** informację o stanach żywionych, potrzebie zapewnienia dodatkowych i wzbogaconych posiłków, suchego prowiantu na podstawie dziennego raportu stanów żywionych, w terminie do godziny 13.00 dnia poprzedzającego żywienie - na dzień następny, a w przypadkach gdy dniami następnymi są dni wolne od pracy - na te dni i następujący po nich pierwszy dzień roboczy.

**§ 10**

1. Wykonawca zobowiązany jest na terenie kompleksów administrowanych przez 2 WOG :

1) przestrzegać przepisów ochrony środowiska,

2) postępować eliminując / ograniczając zagrożenie dla środowiska,

3) z wytwarzanymi odpadami postępować zgodnie z obowiązującym prawem.

1. Wykonawca na terenie kompleksów administrowanych przez 2.WOG ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody w środowisku spowodowane swoim działaniem lub zaniechaniem i zobowiązuje się do ich usunięcia lub naprawy na własny koszt.
2. W przypadku powstania awaryjnego rozlewiska substancji niebezpiecznych podczas realizacji umowy i w celu niedopuszczenia do ich przenikania do gruntu i zbiorników wodnych lub zanieczyszczenia powierzchni utwardzonych Wykonawcy zobowiązany jest usunąć rozlewiska na własny koszt przy użyciu właściwych środków do usuwania rozlewisk substancji niebezpiecznych.
3. Odpady powstające w wyniku świadczenia usługi są własnością wykonawcy.

**§ 11**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, jakie uzyska w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, a także do zapewnienia przestrzegania przepisów o ochronie informacji niejawnych zgodnie z ustawą o ochronie informacji niejawnych z dnia 5 sierpnia 2010 r. (Dz. U. z 2019 r. poz.742 ), innymi obowiązującymi przepisami oraz do bezwzględnego stosowania się do poleceń wydawanych w tym zakresie przez uprawnione osoby.
2. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania się do obowiązujących na terenie jednostki przepisów w zakresie wejścia i wjazdu do jednostki oraz parkowania pojazdów.
3. Przedmiot umowy, wszelkie informacje oraz materiały uzyskane w czasie i po jego realizacji nie mogą być wykorzystane do żadnego rodzaju materiałów promocyjnych i czynności z tym związanych, w szczególności prezentacji w środkach masowego przekazu, filmach, ulotkach, folderach itp.
4. Wykonawca jest zobowiązany zapoznać się z wewnętrznymi regulacjami obowiązującymi na terenie Użytkownika kompleksu i ściśle ich przestrzegać. Dotyczy
to w szczególności:
5. przebywania pracowników Wykonawcy jedynie w miejscach wykonywania prac, dostęp do innych pomieszczeń obiektu, do których jest on konieczny do poprawnego wykonania przedmiotu umowy, każdorazowo musi być uzgadniany z przedstawicielem pionu ochrony jednostki, na terenie której wykonywane są prace,
6. uzyskania pozwolenia Dowódcy jednostki, na terenie której wykonywane są prace, na:
7. wnoszenie na teren kompleksu (obiektu) sprzętu audiowizualnego oraz wszelkich urządzeń służących do rejestracji obrazu i dźwięku,
8. użytkowanie w miejscu wykonywania prac telefonu komórkowego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego zakazu używania aparatów latających nad terenami wojskowymi, na których świadczy usługę/realizuje zapisy umowy.

**§ 12**

* 1. **ZAMAWIAJĄCY** ma prawo naliczyć kary umowne w stosunku do **WYKONAWCY** –
	w przypadkach:
1. Niedotrzymania ustalonych godzin przygotowania i wydawania posiłków.

Przez niedotrzymanie ustalonej godziny przygotowania i wydawania posiłku **ZAMAWIAJĄCY** rozumie opóźnienie w rozpoczęciu żywienia lub opóźnienie
w rozpoczęciu wydawania posiłków przekraczającą 15 minut. Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy;

1. Niezgodności potraw z jadłospisem, chyba że zmiana w jadłospisie będzie dokonana
w porozumieniu z **ZAMAWIAJĄCYM**. Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy;
2. Zaniżenia wagi (wielkości) potraw – dotyczy to także zaniżenia parametrów energetycznych i odżywczych. Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy;
3. Nieodpowiednich walorów organoleptycznych posiłków. Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy;
4. Zaniedbań w stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń i w higienie żywienia (nieprzestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej – GHP i GMP). Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy;
5. Nieprawidłowego systemu HACCP w miejscu lub miejscach przygotowywania posiłków;

Okoliczność ta stanowi nienależyte wykonanie umowy.

1. Z tytułu każdorazowego nienależytego wykonania umowy określonego w § 12 ust. 1
pkt. 1 – 5, wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną **w wysokości** **………..zł**.
2. Z tytułu każdorazowego nienależytego wykonania umowy określonego w § 12 ust. 1
pkt.6, wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 100,00 zł
za każdy dzień zwłoki.
3. Ponadto Zamawiający ma prawo naliczenia kary umownej w wysokości 10 % kwoty brutto, o której, mowa w § 1 ust. 5 w przypadku rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn wskazanych w § 13 umowy.

5. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych w przypadku, gdy doznana szkoda przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wystawianych przez Wykonawcę faktur VAT, na co Wykonawca wyraża nieodwołalną zgodę.

**§ 13**

1. **ZAMAWIAJĄCY** zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej, o której mowa w § 12 ust. 4 w, razie:
	1. Złożenia wniosku o ogłoszeniu upadłości **WYKONAWCY**;
	2. likwidacji **WYKONAWCY**;
	3. zawieszenia działalności przez **WYKONAWCĘ**;
	4. wydania nakazu zajęcia majątku **WYKONAWCY**;
	5. Wydania przez uprawniony cywilny organ decyzji administracyjnej nakazującej wstrzymania działalności, bądź wydania przez Wojskową Inspekcję Weterynaryjną lub Sanitarną decyzji zakazującej Zamawiającemu dalszego zaopatrywania się
	u Wykonawcy;
	6. trzykrotnego stwierdzenia nienależytego wykonania umowy przez **WYKONAWCĘ**;
	7. okoliczności opisanych w § 12, ust. 1 pkt. 6, trwających nieprzerwanie przez okres co najmniej 14 dni kalendarzowych;
	8. ciężkiego naruszenia warunków umowy.
2. **WYKONAWCA** zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z 30 dniowym terminem wypowiedzenia:
	1. jeśli **ZAMAWIAJĄCY** nie ureguluje należności za wykonaną usługę za dwa kolejne okresy płatności pomimo pisemnego wezwania do zapłaty i wyznaczenia dodatkowego 14 dniowego terminu zapłaty,
	2. gdy **ZAMAWIAJĄCY** uniemożliwi **WYKONAWCY** dostęp do obiektu, w którym wykonywana jest usługa określona w § 1 ust. 1, pomimo pisemnego wezwania
	ze strony WYKONAWCY do udostępnienia przedmiotowego obiektu;

3. Rozwiązanie umowy musi nastąpić na piśmie z podaniem uzasadnienia.

4. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 6 Zamawiający w razie stwierdzenia nienależytego wykonania postanowień umowy przez **WYKONAWCĘ** występuje
do niego z pismem zgłaszającym konkretne zastrzeżenia i wzywającym do prawidłowej realizacji umowy i usunięcia uchybień. W razie ponownego stwierdzenia nienależytego wykonania postanowień umowy przez **WYKONAWCĘ**, **ZAMAWIAJĄCY** informuje go o zastrzeżeniach na piśmie, przy czym wzywa go do prawidłowej realizacji postanowień umowy i usunięcia uchybień. W razie stwierdzenia nienależytego wykonania umowy po raz trzeci przez **WYKONAWCĘ** **ZAMAWIAJĄCY** zgłasza
mu zarzuty na piśmie i jest jednocześnie uprawniony do podjęcia czynności określonych w ust. 1.

5. Strony postanawiają, iż sformułowanie „trzykrotne stwierdzenie nienależytego wykonania umowy” przez **WYKONAWCĘ** nie musi oznaczać naruszenia trzykrotnie tych samych postanowień umowy.

6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, lub gdy obiekt stołówkowo-kuchenny przy ul. Trzmielowickiej 28 we Wrocławiu zostanie uruchomiony i rozpoczęta zostanie produkcja posiłków, **ZAMAWIAJĄCY** może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku **WYKONAWCA** może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części Umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno nastąpić
na piśmie i zawierać uzasadnienie.

**§ 14**

**ZAMAWIAJĄCY** traktował będzie jako ciężkie naruszenie warunków umowy, skutkujące jej rozwiązaniem w trybie natychmiastowym z winy **WYKONAWCY** w następujących przypadkach:

1. Niewydania chociażby jednego podstawowego posiłku, także z przyczyn niezawinionych przez **WYKONAWCĘ** i niezastąpienia go posiłkiem zastępczym
w uzgodnieniu z osobą upoważnioną;
2. Zbiorowej odmowy spożycia posiłków w związku z nieodpowiednimi walorami organoleptycznymi posiłków;
3. Masowego zatrucia pokarmowego z winy **WYKONAWCY.**

**§ 15**

1. **WYKONAWCA** zobowiązany jest najpóźniej w dniu podpisania umowy do wniesienia **zabezpieczenia należytego wykonania umowy**. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości **2%** wartości umowy brutto tj……..**zł** zostanie wniesione w formie
……………………………………………………………………………………………

2. **ZAMAWIAJĄCY** zwróci zabezpieczenia należytego wykonania umowy w terminie
30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez **ZAMAWIAJĄCEGO** za należycie wykonane.

**§ 16**

1. WYKONAWCA i ZAMAWIAJĄCY zobowiązani są do zachowania w tajemnicy wobec innych podmiotów oraz osób trzecich wszelkich informacji dotyczących:

2. Przedmiot umowy nie może być wykorzystany do żadnego rodzaju materiałów propagandowych, reklamowych i marketingowych w kontekście realizacji niniejszej umowy.

3. ZAMAWIAJĄCY pozostawia sobie możliwość podejmowania innych działań prawnych
w przypadku ujawnienia okoliczności uzasadniających inną niż cywilne odpowiedzialność wykonawcy.

§ 17

Spory wynikłe na tle wykonywania przedmiotu umowy będą rozstrzygane polubownie,
a jeżeli strony nie dojdą do porozumienia właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie Sąd powszechny właściwy dla siedziby **ZAMAWIAJĄCEGO**.

§ 18

1. Strony zgodnie oświadczają, że każda ze stron jest administratorem danych osobowych, które zostały jej udostępnione w ramach zawarcia i realizacji umowy. 2. Wojskowy Oddział Gospodarczy, jako dysponent środków budżetowych, zabezpiecza realizację zadań finansowo-gospodarczych jednostek i  instytucji wojskowych będących na jego zaopatrzeniu, zatem administratorem przetwarzanych w  trakcie realizacji umowy danych będą także jednostki i instytucje wojskowe na rzecz których umowa jest podpisana.
2. Strony zgodnie oświadczają, że każda ze Stron zobowiązana jest do przestrzegania właściwych przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności 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 / RODO), w tym do zrealizowania obowiązków informacyjnych określonych w jego art. 13 i 14.
3. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do przekazania informacji, o których mowa
w art. 14 RODO w imieniu Zamawiającego osobom, których dane udostępnił. Informacje te stanowią załącznik 10 do umowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania informacji, o których mowa w ustępie
2 niniejszego paragrafu w imieniu Wykonawcy, jeśli Wykonawca przekaże
je Zamawiającemu.
5. W związku z realizacją niniejszej umowy będzie dochodziło do przekazywania sobie przez Strony danych osobowych. Dane osobowe niezbędne do realizacji umowy będą również przekazywane jednostkom i instytucjom wojskowym, na rzecz których umowy są zawierane.
6. W związku z realizacją niniejszej umowy dochodzi do przekazywania przez Strony danych osobowych:
7. Osób reprezentujących drugą Stronę przy podpisaniu niniejszej umowy;
8. Osób upoważnionych przez Zleceniobiorcę do wystawiania faktury;
9. Osób uprawnionych przez Strony do wykonywania, koordynowania i nadzoru prac objętych niniejszą umową;
10. Strony podają, że dane będą przetwarzały w okresie koniecznym do realizacji
i rozliczenia umowy, w tym przez czas konieczny do udokumentowania czynności
z udziałem danej osoby, z uwzględnieniem okresu przedawnienia, przepisów podatkowych, a także przepisów określających okres archiwizacji poszczególnych dokumentów.
11. Strony zobowiązują się do bezwzględnego utrzymania w tajemnicy wszelkich danych osobowych i sposobów ich zabezpieczania, oraz informacji uzyskanych do których ma lub będzie miał dostęp, w  związku z wykonywaniem zadań i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, zarówno w trakcie wykonywania umowy jak i po jej ustaniu.
12. Strony zobowiązują się do zabezpieczenia danych osobowych poprzez podjęcie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych wymaganych obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych, a także ponoszą wszelką odpowiedzialność za szkody wyrządzone w związku z przetwarzaniem danych osobowych.
13. Wykonawca zobowiązuje się w okresie trwania umowy o współpracy, a także i po jego ustaniu, że nie będzie rozpowszechniał, ujawniał ani wykorzystywał informacji, których rozpowszechnienie, ujawnienie lub wykorzystanie mogłoby narazić Zamawiającego na szkodę, utratę dobrego imienia lub zaufania.

**§ 19**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty , na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy (art.144 ustawy Prawo zamówień publicznych).
2. Wszelkie inne ,niż wskazane w ust.1 zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

3. W sprawach nieregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.

4. Zakazuje się dokonywania przelewu wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.

5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach
z przeznaczeniem dla:

a) egz. nr l – Zamawiający (Pion Głównego Księgowego),

b) egz. nr 2 – Wykonawca.

**Załączniki** do umowy stanowią jej integralną część:

Zał. nr 1 na 4 str. – Wymagania w zakresie organizacji i jakości żywienia.

Zał. nr 2 na 3 str. – Zestaw asortymentowo – ilościowy produktów spożywczych.

Zał. nr 2a na 4 str. – Wykaz wskaźników przeliczeniowych.

Zał. nr 3 na 4 str. – Zalecane wielkości porcji potraw i napojów.

Zał. nr 4 na 1 str. – Wymagania w zakresie utrzymania stanu sanitarno- higienicznego.

Zał. nr 5 na 1 str. – Warunki wzajemnych rozliczeń finansowych.

Zał. nr 6 na 1 str. – Definicja zasadniczej i dodatkowej normy żywieniowej.

Zał. nr 7 na 1 str. – Wzór jadłospisu dziennego.

Zał. nr 8 na … str. – Kserokopia formularza ofertowego.

Zał. nr 9 na 1 str. – Wykaz osób i pojazdów.

Zał. nr 10 na 1 str. – Dotyczący przetwarzania danych osobowych.

**WYKONAWCA** **ZAMAWIAJACY**

............................................ …..….……………………

***Załącznik nr 1 do umowy***

**WYMAGANIA**

**w zakresie organizacji i jakości żywienia**

1. Żywienie realizowane będzie w systemie ciągłym przez wszystkie dni tygodnia wraz
z dniami ustawowo i dodatkowo wolnymi od pracy, w odniesieniu do żywienia służb dyżurnych. Śniadanie, obiad wydawane będzie jako oddzielny posiłek w czasie określonym Porządkiem Dnia JW 1245, Posiłek kolacyjny wydawany będzie przy obiedzie;
2. Żywienie w czasie szkoleń, ćwiczeń realizowane będzie głównie w dni robocze
z możliwością żywienia w dni wolne oraz ustawowo wolne od pracy. Śniadanie obiad
i kolacja wydawane będzie jako oddzielny posiłek w czasie określonym Porządkiem Dnia JW1245.
3. Żywienie w czasie sytuacji kryzysowych i ogłoszenia mobilizacji realizowane będzie następująco : śniadanie, obiad i kolacja wydawane będzie jako oddzielny posiłek w czasie określonym zgodnie z wcześniejszymi zgłoszeniami.
4. Żywienie odpłatne realizowane będzie w przypadku zainteresowania kadry tą formą żywienia, głównie w dni robocze, z możliwością żywienia w dni wolne oraz ustawowo wolne od pracy, w oparciu o jadłospis dekadowy.
5. **WYKONAWCA** będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez **ZAMAWIAJĄCEGO.**
6. Posiłki śniadaniowe, każdego dnia będą przygotowywane w jednym zestawie.
W przypadku posiłków śniadaniowych dopuszcza się serwowanie potraw systemem samoobsługi tzw. stołu szwedzkiego. Wówczas **WYKONAWCA** ma obowiązek zapewnienia :

- możliwości przygotowania zup mlecznych (podgrzania mleka, dozowniki do płatków śniadaniowych, itp.);

- przyrządzenia napojów gorących (kawa, herbata,);

- zapewnienia naczyń, umożliwiających podgrzanie posiłków (kuchenka mikrofalowa, toster, itp.);

- niezbędnej ilości produktów spożywczych.

- w skład śniadań uwzględniać: przetwory mleczne, pieczywo, masło naturalne bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe, dżem, miód, itp.), dodatki warzywne i gorące napoje.

1. Posiłki obiadowe przygotowywać w zestawie trzech dań obejmujących: zupę
z pieczywem (jedną z dwóch do wyboru – z wyłączeniem żywienia grup do 50 osób przepis nie obowiązuje), drugie danie (jedno z dwóch do wyboru - przypadku żywienia grup do 50 osób, przepis nie obowiązuje) z dwoma dodatkami warzywnymi (w tym jeden w postaci surówki) oraz deser lub napój, a wybór ten musi być dostępny dla co najmniej 50% żywionych. Dla urozmaicenia żywienia dekadowo w składzie drugich dań obiadowych planować w połowie potrawy mięsne (w tym ryby) i w połowie pozostałe potrawy z mięsa rozdrobnionego, półmięsne i bezmięsne. Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą wystąpić częściej niż raz w dekadzie. Kompot podawać nie częściej, niż
co drugi dzień na przemian z innymi napojami, jak soki i napoje owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne. Na deser planować budynie, kisiele wzbogacone owocami, galaretki, koktajle mleczne, ciasta, słodycze itp.
2. Posiłki kolacyjne przygotowywać, co najmniej co drugi dzień, potrawy gorące uzupełnione pieczywem z dodatkami .W daniach kolacyjnych bez udziału potrawy gorącej dodatkami do pieczywa należy odpowiednio zwiększać. Niezależnie od formy kolacji ( gotowanej , suchej) zaleca planować dodatek w formie owocu lub warzywa.
3. w czasie świąt kościelnych w żywieniu należy uwzględnić tradycyjne potrawy, owoce
i ciasta szczególnie akcentując kolację wigilijną i śniadanie wielkanocne.
4. w czasie świąt państwowych i wojskowych określonych w odrębnych przepisach należy planować posiłki akcentując okolicznościowy charakter, w tym typowe potrawy żołnierskie, atrakcyjne desery, owoce, ciasto.
5. w trakcie układania jadłospisów dekadowych należy kierować się zasadami:
* jeżeli występuje w pierwszym śniadaniu dodatek podstawowy w formie jarskiej to
w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
* w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
* surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw,
a także być kontrastowe pod względem kolorystycznym;
* nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
* w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci i dodatków do dania drugiego.
1. W przypadku posiłków kolacyjnych, posiłek należy uzupełniać świeżymi owocami.
2. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (jedno opakowanie na jednego żywionego). Cena w/w artykułów uwzględniana jest przy wycenie jadłospisu.
3. Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował wędlin wysokowydajnych, środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej.
4. Posiłki kolacyjne, każdego dnia będą przygotowywane w jednym zestawie. Dla służb dyżurnych dopuszcza się posiłki w postaci gotowych produktów, przeznaczone do podgrzania kuchence mikrofalowej. Posiłki muszą być zapakowane w taki sposób, aby konsument mógł w nieskrępowany sposób, wynieść je z terenu kuchni a następnie przechowywać je w chłodziarce – w czasie do 12 godzin.
5. Do przygotowywanych ww. posiłków będzie stosowany wykaz asortymentowo - ilościowy produktów spożywczych wyspecyfikowanych w załączniku 2.
6. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
7. Sporządzany będzie jadłospis dekadowy (wzór zał.nr 7) - dla potrzeb jawności żywienia
i porównywalności wydawanych posiłków z planowanymi - w którym prezentowane będą wszystkie planowane potrawy (napoje) z uwzględnieniem ich nazwy, wagi (bądź objętości) wyspecyfikowanych w załączniku 3 oraz wartości energetyczne i odżywcze wyspecyfikowane w załączniku 2 na jednego żywionego dziennie wraz z planowaną wyceną dziennego zestawu (wartość w PLN zużytych produktów spożywczych
do przygotowania dziennego zestawu), uzyskane dane pozwolą na analizę kształtowania się kosztów żywienia żołnierzy i oceny ich zgodności z obowiązującymi wartościami pieniężnymi norm wyżywienia. Po zakończeniu dekady przedstawiany będzie ostateczny jadłospis, wraz z wyceną (elektroniczną) systemową, wartości zużytych produktów spożywczych ,w przeliczeniu na 1 żywionego.
8. Jadłospis podlega zaakceptowaniu przez Szefa Służby Żywnościowej min. 5 dni roboczych przed rozpoczęciem dekady i podlega archiwizacji w służbie żywnościowej
2. WOG.
9. W dekadzie (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
10. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Wydawanie posiłków będzie następowało w systemie samoobsługowym, a spożywanie przez stany osobowe w miejscu które wskaże ZAMAWIAJĄCY. Przekazanie pomieszczeń nastąpi na podstawie odrębnego protokołu przyjęcia – przekazania. WYKONAWCA zobowiązany będzie do ponoszenia, aż do chwili zakończenia umowy, odpowiedzialności za szkody wynikłe podczas realizacji usługi z winy WYKONAWCY, zgodnie z zapisami Kodeksu Cywilnego. WYKONAWCA zobowiązany jest do wykorzystywania pomieszczeń wyłącznie do realizacji usługi żywienia na rzecz 2. WOG. ZAMAWIAJĄCY dopuszcza podczas serwowania posiłków użycie przez WYKONAWCĘ 1 bemara grzewczego, 1 kuchenki mikrofalowej i tace (będącego mieniem WYKONAWCY) w czasie i miejscu dystrybucji posiłku. W przypadku konieczności użycia większej liczby urządzeń elektrycznych zawarta będzie odrębna umowa określająca koszty energii elektrycznej, które poniesie WYKONAWCA.
12. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach cztero/sześcio - osobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni ZAMAWIAJĄCY. WYKONAWCA odpowiada za wystrój i aranżacje miejsca spożywania posiłków w tym za przybranie i wystrój stołu / stołów w czasie uroczystych posiłków. Spożywanie posiłków prowadzone będzie zasadniczo w oparciu o naczynia (talerze) jednorazowe lub lunchbox oraz sztućce i kubki jednorazowe, przy wydawaniu suchego prowiantu WYKONAWCA zabezpieczy woreczki jednorazowe ,zapewnienie napoju w opakowaniach jednostkowych dla pojedynczego żywionego lub zestawu do przygotowania gorącego napoju również w opakowaniach jednostkowych (kawa, herbata ,cukier), które zapewni na swój koszt WYKONAWCA. Za zgodą ZAMAWIAJĄCEGO przy wykorzystaniu zastawy stołowej którą zapewni ZAMAWIAJĄCY spożywanie posiłków może odbywać się w oparciu o ww. zastawę. Przy wydawaniu posiłków WYKONAWCA zapewni na stołach przyprawy w dozownikach oraz serwetki
w serwetnikach.
13. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego (tac, termoportów, itp.), który zapewnia WYKONAWCA. Posiłki będą wydawane w czasie (od godziny do godziny) ustalonym przez dowódcę jednostki wojskowej – zgodnie z porządkiem dnia lub harmonogramem (programem) szkolenia.

Porządek dnia przewiduje następujące godziny wydawania posiłków :

Obiekt przy ulicy Trzmielowickiej 28 we Wrocławiu

Śniadanie – 07.00 – 8.00

Obiad – 14.00 – 15.00

Kolacja – 18.30 – 19.30

W żywieniu służb dyżurnych posiłek kolacyjny wydawany będzie przy obiedzie.
W przypadku organizowania ćwiczeń lub szkoleń posiłek kolacyjny wydawany będzie dla wszystkich żołnierzy jako odrębny posiłek gotowany, suchy prowiant lub mieszany,
w czasie ustalonym porządkiem dnia tj. od 18.00 do 19.00. zgodnie ze wcześniejszymi zgłoszeniami ZAMAWIAJĄCEGO.

1. ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się przekazywać wykonawcy zbiorcze zestawienie stanów żywionych do godz. 13.00 na dzień następny. Natomiast w piątek do godz. 13.00 będzie przekazywane zbiorcze zestawienie stanów żywionych na sobotę, niedzielę
i poniedziałek. Jeżeli w tygodniu wypada dzień wolny od pracy zbiorcze zestawienie stanów żywionych będzie przekazywane w przeddzień dnia wolnego, do godz. 13.00, za wszystkie dni wolne od pracy i pierwszy dzień pracy włącznie. Zbiorcze zestawienie będzie zawierało:

- ilość żywionych według stosowanych w wojsku norm wyżywienia w rozbiciu
na pododdziały (służby dyżurne),

- podział według stosowanych form wyżywienia (żywienie w stołówce wojskowej, suchy prowiant).

1. **WYKONAWCA** tak zorganizuje żywienie, że otrzymana od jednostki wojskowej informacja, o stanach żywionych, dodatkowych i wzbogaconych posiłkach, suchego prowiantu w terminach do godziny 13.00 dnia poprzedzającego żywienie - na dzień następny, a w przypadkach gdy dniami następnymi są dni wolne od pracy - na te dni
i następujący po nich pierwszy dzień roboczy niezwłocznie po powzięciu informacji
o konieczności dodatkowego zaprowiantowania, nie wpływała na jakość i terminowość wydawanych posiłków.
2. Osoby upoważnione do kontroli będą miały zapewnioną możliwość wykonywania zadań kontrolnych w stosunku do całokształtu realizowanych przez **WYKONAWCĘ** usług żywieniowych na terenie obiektu, w tym w szczególności terminowości przygotowywania i wydawania posiłków, zgodności potraw z jadłospisem, walorów organoleptycznych, warunków i estetyki spożywania posiłków. Sprawdzenie smakowych wartości potraw przez osoby kontrolne podlega na pobraniu każdej potrawy w ilości :

- potraw płynnych – 100g

- potraw stałych – 50g

- mięsa i ryb – 20g

1. Posiłki profilaktyczne będą przygotowywane dla pracowników wojska w okresie zimowym (od 1 listopada do 31 grudnia) w dni robocze w formie jednego dania gorącego – zupa z wkładką lub wg. potrzeb **ZAMAWIAJĄCEGO** w formie suchego prowiantu, według wymogów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. (Dz.U z 1996r. nr 60 poz. 279) w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów
2. Uroczyste posiłki będą przygotowane w formie „stołu szwedzkiego” wg. jadłospisu ustalonego pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą i serwowane na zastawie stołowej.
3. Wykaz przybliżonych planowanych 2021 r. należności:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | styczeń | luty | marzec | kwiecień | maj | czerwiec | lipiec | sierpień | wrzesień | Październik  | listopad | grudzień | Uwagi |
| 020  | 1580 | 2080 | 3580 | 4430 | 5430 | 2680 | 680 | 680 | 5380 | 6930 | 6480 | 5170 |  |

***Załącznik nr 2 do umowy***

**ZESTAW ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ WYMAGANE PARAMETRY ENERGETYCZNE l ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020 , ZASADNICZEJ 010 I DODATKOWEJ 110**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WYSZCZEGÓLNIENIE** | **NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)** | **WYSZCZEGÓLNIENIE** |  | **NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)** |
| **020** | **010** | **110** | **020** | **010** | **110** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Filet z dorsza mrożony | 7 | 7 |  | Papryka świeża  | 3 | 2 |  |
| Filet z morszczuka mrożony  | 7 | 6 |  | Pomidor świeże | 25 | 14 | 40 |
| Filet z mintaja mrożony | 6 | 6 |  | Ogórki świeże | 15 | 15 | 40 |
| Kons. rybna filet z makreli w ol. | 10 | 10 |  | Sałata  | 25 | 20 | 30 |
| Kons. rybna filet z makreli w pom.. | 18 | 10 |  | Kapusta świeża biała | 30 | 30 |  |
| Antrykot wołowy b/k kręgosłupa | 20 | 15 |  | Kapusta świeża czerwona  | 8 | 8 |  |
| Wołowina zrazowa b/k | 24 | 24 |  | Kapusta pekińska  | 10 | 10 |  |
| Udo z kurczaka | 17 | 14 |  | Kapusta brukselska świeża | 5 | 5 |  |
| Pierś z kurczaka | 15 | 11 |  | Kalafior świeży  | 10 | 10 |  |
| Karkówka wieprzowa b/k | 25 | 20 |  | Rzodkiewka  | 10 | 10 | 30 |
| Łopatka wieprzowa b/k | 25 | 20 |  | Pietruszka korzeniowa | 10 | 10 |  |
| Schab wieprzowy b/k | 20 | 15 |  | Seler korzeniowy | 10 | 10 |  |
| Szynka wieprzowa surowa b/k | 10 | 15 |  | Por | 10 | 10 |  |
| Mięso wieprz od szynki drobne | 10 | 10 |  | Natka pietruszki | 1 | 1 |  |
| Schab wieprzowy b/k | 20 | 20 |  | Koperek zielony | 1 | 1 |  |
| Kiełbasa parówkowa specjalna | 3 | 3 |  | Szczypiorek  | 1 | 1 |  |
| Parówki specjalne | 3 | 3 |  | Czosnek | 2 | 2 |  |
| Mortadela specjalna | 3 | 4 |  | Cytryny | 2 | 2 | 25 |
| Kiełbasa biała parzona  | 5 | 3 |  | Truskawki świeże | 10 | 10 | 30 |
| Kiełbasa podlaska  | 5 | 3 |  | Wiśnie świeże | 5 | 5 | 10 |
| Kiełbasa wojskowa  | 5 | 4 |  | Śliwki świeże | 12 | 10 | 30 |
| Kiełbasa śląska  | 5 | 4 |  | Jabłka świeże | 160 | 120 | 220 |
| Kiełbasa toruńska  | 5 | 3 |  | Fasola  | 15 | 15 |  |
| Kiełbasa zwyczajna | 5 | 4 |  | Groch specjalnie łuszczony  | 12 | 12 |  |
| Kiełbasa krakowska parzona  | 10 | 10 | 15 | Pyzy ziemniaczane | 25 | 25 |  |
| Kiełbasa szynkowa wieprzowa | 10 | 10 | 10 | Kluski śląskie | 25 | 25 |  |
| Baleron | 5 | 3 | 25 | Kluski kopytka  | 25 | 25 |  |
| Szynka wieprz. gotowana | 5 | 3 | 25 | Sok z czarnej porzeczki | 15 | 15 | 30 |
| Boczek wędzony b/k | 10 | 10 |  | Sok wieloowocowy | 50 | 45 | 30 |
| Parówki drobiowe | 5 | 5 |  | Kapusta kwaszona  | 30 | 30 |  |
| Szynka z kurczaka  | 4 | 4 |  | Ogórki kwaszone | 15 | 15 |  |
| Szynka z indyka | 4 | 4 |  | Chrzan tarty | 2 | 2 | 5 |
| Mortadela drobiowa | 4 | 4 |  | Koncentrat pomid. 30% | 7 | 8 | 5 |
| Gatunkowa mielonka kons wieprz | 9 | 9 |  | Mieszanka warzyw kons. 2 skład | 10 | 10 | 20 |
| Konserwa tyrolska | 8 | 8 |  | Mieszanka warzyw kons. 3 skład | 10 | 10 |  |
| Gulasz wieprzowy podsmażany | 6 | 6 |  | Groszek kons. | 10 | 10 | 25 |
| Gulasz wołowy podsmażany | 5 | 5 |  | Fasola kons. | 5 | 5 | 10 |
| Pasztet wiejski | 4 | 4 |  | Kapusta brukselska zamroż. | 3 | 3 |  |
| Pasztet turystyczny  | 4 | 4 |  | Fasola szparag zamroż | 10 | 10 |  |
| Konserwa salceson saperski | 2 | 2 |  | Drożdżówki z nadzieniem | 50 | 50 | 50 |
| Mielonka drobiowa | 1 | 1 |  | Makowiec | 5 | 5 |  |
| Konserwa pasztet z drobiu | 1 | 1 |  | Jabłecznik | 5 | 5 |  |
| Konserwa z boczku | 1 | 1 |  | Suchary specjalne | 30 | 30 |  |
| Fasola po bretońsku | 2 | 2 |  | Makarony  | 22 | 23 |  |
| Kapusta biała z mięsem | 2 | 2 |  | Cukier kryształ | 50 | 50 | 20 |
| Gołąbki w sosie pomidorowym | 5 | 5 |  | Batony czekoladowe | 5 | 5 |  |
| Klopsiki w sosie pomidorowym | 5 | 5 |  | Miód naturalny | 5 | 5 |  |
| Jaja świeże | 0,50szt | 0,5szt | 0,50 | Dżem wysokosłodzony śliwk | 6 | 5 |  |
| Mleko spożywcze 2% tł | 300 | 300 |  | Dżem wysokosłodzony trusk | 6 | 5 |  |
| Śmietana 18% tł | 23 | 23 |  | Koncentrat rosół wołowy | 2 | 2 |  |
| Jogurt naturalny 2% tł | 50 | 50 |  | Olej rzepakowy uniwersalny | 10 | 8 |  |
| Kefir 1,5-2% tł | 50 | 5 |  | Słonina kons. spec. | 4 | 4 |  |
| Ser twarogowy półtłusty | 15 | 15 |  | Słonina świeża | 6 | 6 |  |
| Ser gouda tłusty | 20 | 20 | 27 | Smalec wieprzowy | 9 | 7 |  |
| Ser topiony tłusty | 10 | 10 | 10 | Liść laurowy | 0,05 | 0,1 | 0,05 |
| Serek homogenizowany waniliowy | 15 | 15 |  | Papryka mielona ( pieprz turecki) | 0,10 | 0,1 | 0,30 |
| Masło extra | 25 | 15 | 20 | Pieprz naturalny | 0,15 | 0,2 | 0,30 |
| Ziemniaki | 550 | 550 |  | Majeranek | 0,15 | 0,2 | 0,30 |
| Buraki ćwikłowe | 30 | 30 |  | Ziele angielskie | 0,15 | 0,2 | 0,30 |
| Marchew świeża | 50 | 50 | 18 | Sól | 25 | 25 |  |
| Cebula świeża | 30 | 30 | 20 | Musztarda | 2 | 2 | 5 |
| Fasola szparag świeża | 10 | 10 |  | Ketchup | 2 | 2 |  |
| Różyczki kalafiora zamroż | 5 | 5 |  | Przypraw do zup w płynie | 4 | 3 | 5 |
| Szpinak zamrożony | 5 | 5 |  | Przyprawa do mięsa | 0,15 | 0,2 |  |
| Mąka pszenna specjalna 750 | 18 | 18 |  | Przyprawa do ryb  | 0,15 | 0,2 |  |
| Kasza gryczana | 3 | 4 |  | Ocet | 1 | 1 |  |
| Kasza jęczmienna mazurska | 3 | 3 |  | Kwas cytrynowy spożywczy | 0,10 | 0,1 |  |
| Kasza jęczmienna pęczak | 3 | 3 |  | Panier | 3 | 3 |  |
| Kasza manna  | 3 | 3 |  | Kakao 10-12% tł | 2 | 2 |  |
| Płatki kukurydziane | 5 | 4 |  | Kawa naturalna mielona | 4 | 4 |  |
| Mieszanki zbożowe musli | 5 | 5 |  | Kawa nat rozp. inst | 1 | 1 | 4 |
| Ryz biały | 10 | 10 |  | Kawa zbożowa specjalna | 4 | 4 |  |
| Bułki pszenne zwykłe | 100 | 100 | 50 | Herbata  | 2,5 | 2,5 | 4 |
| Chleb żytni razowy | 120 | 120 |  |  |  |  |  |
| Chleb zwykły  | 350 | 350 |  |  |  |  |  |

**SKŁAD ILOŚCIOWY I ASORTYMENT ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAWARTYCH
W ZASADNICZYCH ORAZ DODATKOWYCH NORMACH WYŻYWIENIA ŻOLNIERZY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WYSZCZEGÓLNIENIE** |  | **NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)** | **WYSZCZEGÓLNIENIE** |  | **NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)** |
| **020** | **010** | **110** | **020** | **010** | **110** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Produkty strączkowe | 27 | 27 | 0 | Jaja świeże | 25 (0,5szt) | 25(0,5szt) | 25(0,5szt) |
| Przetwory zbożowe | 73 | 73 | 0 | Ryby i przetwory rybne w przeliczeniu na filety ryb morskich | 58 | 49 | 0 |
| Pieczywo | 670 | 670 | 100 | Ziemniaki | 700 | 700 | 0 |
| Mięso i przetwory w przeliczeniu na mięso | 292 | 259 | 83 | Warzywa i owoce bogate w WitC | 132 | 120 | 65 |
| Tłuszcze zwierzęce w przeliczeniu na smalec | 19 | 17 | 0 | Warzywa i owoce karotenowe | 160 | 160 | 110 |
| Tłuszcze roślinne w przeliczeniu na olej | 10 | 20 | 0 | Inne warzywa i owoce | 365 | 320 | 420 |
| Mleko i przetwory mleczne w przeliczeniu na mleko  | 850 | 850 | 370 | Cukier i słodycze | 73 | 71 | 20 |
| Masło i śmietana w przeliczeniu na masło | 46 | 36 | 20 | Produkty pozostałe | 50,5 | - | 23,4 |

***Uwaga****: Produkty żywnościowe muszą być zgodne z Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.*

**PARAMETRY ENERGETYCZNE l ODŻYWCZE**

**NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020, ZASADNICZEJ 010
I DODATKOWEJ 110**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie** | **Jm.** |  | **Norma wyżywienia** |
| **020** | **010** | **110** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Wartości energetyczne | kJ |  |  |  |
| kcal | 4282 | 4566 | 1021 |
| Białko roślinne | g | 66 | 48 | 13,9 |
| Białko zwierzęce | g | 80 | 84 | 24,7 |
| Tłuszcze roślinne | g | 46 | 48 | 5,6 |
| Tłuszcze zwierzęce | g | 96 | 107 | 38,2 |
| Węglowodany | g | 605 | 687 | 128,2 |
| Wapń | mg | 1350 | 1206 | 385,8 |
| Żelazo | mg | 32 | 28 | 5,84 |
| Magnez | mg | 666 | 672 | 90,9 |
| Witamina C | mg | 185 | 158 | 85,7 |
| Witamina A | mg | 1299 | 1764 |  |

***Załącznik nr 2a do umowy***

**Wykaz wskaźników przeliczeniowych podlegających stosowaniu przy kompensowaniu różnic produktów spożywczych faktycznie zużytych w procesie żywienia z wielkościami normatywnymi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa grupy produktów** | **Współczynnik przeliczeniowy za 100g produktu podstawowego** |
| **Nazwa produktu** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **01 PRODUKTY STRĄCZKOWE -** |  |
| w przeliczeniu na ziarno fasoli |
| 1 | Fasola | 100 |
| 2 | Groch | 100 |
| 3 | Mączki i grysy sojowe | 80 |
| 4 | Koncentraty l danie - strączkowe | 70 |
| 5 | Zupy niezagęszczone - strączkowe | 600 |
| 6 | Zupy zagęszczone - strączkowe | 300 |
|  | **02 PRZETWORY ZBOŻOWE -** |  |
| w przeliczeniu na kasze jęczmienne |
| 7 | Kasza jęczmienna | 100 |
| 8 | Kasza gryczana | 100 |
| 9 | Kasza manna | 100 |
| 10 | Płatki owsiane | 100 |
| 11 | Płatki kukurydziane | 100 |
| 12 | Ryż | 100 |
| 13 | Mieszanki zbożowe musli | 100 |
| 14 | Mąki pszenne i żytnie - wszystkie typy | 100 |
| 15 | Makarony - wszystkie gatunki | 100 |
| 16 | Koncentraty l danie - zbożowe | 70 |
| 17 | Zupy w puszkach niezagęszczone - zbożowe | 600 |
| 18 | Zupy w puszkach zagęszczone - zbożowe | 300 |
| 19 | Kaszanki - wszystkie rodzaje | 200 |
| 20 | Pierogi, naleśniki, krokiety - wszystkie rodzaje | 150 |
| 21 | Kisiele | 100 |
|  | **03 PIECZYWO -** |  |
| w przeliczeniu na chleb |
| 22 | Chleb świeży - wszystkie gatunki | 100 |
| 23 | Bułki pszenne - wszystkie gatunki | 100 |
| 24 | Bułki i rogale słodkie *(pieczywo półcukiernicze)* | 100 |
| 25 | Bułka tarta | 60 |
| 26 | Chleb utrwalony | 100 |
| 27 | Suchary | 60 |
| 28 | Pieczywo chrupkie | 60 |
| 29 | Herbatniki i krakersy | 60 |
|  | **04 MIĘSO l PRZETWORY -** |  |
| w przeliczeniu na mięso bez kości *(b/k)* |
| 30 | Boczek surowy b/k | 100 |
| 31 | Boczek surowy z/k | 110 |
| 32 | Golonka surowa | 110 |
| 33 | Karkówka wieprzowa b/k | 100 |
| 34 | Karkówka wieprzowa z/k | 110 |
| 35 | Łopatka wieprzowa b/k | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| 36 | Łopatka wieprzowa z/k | 110 |
| 37 | Schab wieprzowy b/k | 100 |
| 38 | Schab wieprzowy z/k | 110 |
| 39 | Mięso wieprzowe od szynki b/k | 100 |
| 40 | Mięso wieprzowe od szynki z/k | 110 |
| 41 | Żeberka wieprzowe | 130 |
| 42 | Antrykot wołowy | 130 |
| 43 | Karkówka wołowa | 120 |
| 44 | Mostek wołowy | 120 |
| 45 | Polędwica wołowa | 100 |
| 46 | Rozdbef wołowy | 120 |
| 47 | Rozbratel wołowy | 120 |
| 48 | Szponder | 105 |
| 49 | Wołowina *zrazowa* | 100 |
| 50 | Mięso cielęce w tuszach | 120 |
| 51 | Górka nerkowa cielęca | 110 |
| 52 | Łopatka cielęca b/k | 100 |
| 53 | Łopatka cielęca z/k | 110 |
| 54 | Udziec cielęcy b/k | 100 |
| 55 | Udziec cielęcy z/k | 105 |
| 56 | Wędzonki | 70 |
| 57 | Kiełbasy homogenizowane i drobno rozdrobnione | 120 |
| 58 | Kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione | 100 |
| 59 | Kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione suszone | 50 |
| 60 | Wędliny podrobowe | 150 |
| 61 | Produkty blokowe | 120 |
| 62 | Konserwy wieprzowe - gulaszowe | 75 |
| 63 | Konserwa z boczku | 80 |
| 64 | Konserwy mięsne gatunkowe | 75 |
| 65 | Konserwy mięsne delikatesowe | 60 |
| 66 | Pozostałe konserwy mięsne i półmięsne | 150 |
| 67 | Flaki | 150 |
| 68 | Podroby | 150 |
| 69 | Koncentraty II danie | 50 |
| 70 | Kurczaki | 130 |
|  | **05 TŁUSZCZE ZWIERZĘCE -** |  |
| w przeliczeniu na smalec |
| 71 | Smalec | 100 |
| 72 | Słonina świeża | 110 |
| 73 | Słonina konserwowa | 100 |
|  | **06 TŁUSZCZE ROŚLINNE**  |  |
| w przeliczeniu na olej |
| 74 | Olej jadalny | 100 |
| 75 | Margaryny - wszystkie typy | 125 |
| 76 | Masła roślinne - wszystkie typy | 125 |
| 77 | Majonez - wszystkie typy | 75 |
|  | **07 MLEKO l PRZETWORY MLECZNE -** |  |
| w przeliczeniu na mleko |
| 78 | Mleko 3,2% tłuszczu | 100 |
| 79 | Jogurty - wszystkie typy | 100 |
| 80 | Kefir - wszystkie typy | 100 |
| 81 | Mleko w proszku | 13 |
| 82 | Ser twarogowy tłusty | 20 |
| 83 | Ser twarogowy chudy | 40` |
| 84 | Sery dojrzewające - wszystkie typy | 10 |
| 85 | Sery topione - wszystkie typy | 20 |
|  | 08 MASŁO I ŚMIETANA |  |
| w przeliczeniu na masło |
| 86 | Masło naturalne – wszystkie typy | 100 |
| 87 | Śmietana - średnio | 350 |
|  | **09 JAJA –** 2 sztuki |  |
| 88 | Jaja świeże kurze | 100 |
| 89 | Jaja kurze w proszku | 20 |
|  | **10 RYBY I PRZETWORY RYBNE -**  |  |
| w przeliczeniu na filety ryb morskich |
| 90 | Śledzie solone – filety | 100 |
| 91 | Filety rybne | 100 |
| 92 | Ryby świeże morskie | 130 |
| 93 | Ryby świeże morskie – tusze  | 110 |
| 94 | Ryby wędzone | 75 |
| 95 | Karp świeży | 150 |
| 96 | Karp świeży – tusze | 120 |
| 97 | Ryby słodkowodne świeże | 120 |
| 98 | Ryby słodkowodne świeże - tusze | 110 |
| 99 | Konserwy rybne w oleju | 60 |
| 100 | Konserwy rybne w pomidorach | 60 |
| 101 | Pozostałe konserwy rybne | 70 |
|  | **11 ZIEMNIAKI -**  |  |
|  | W przeliczeniu na ziemniaki świeże |  |
| 102 | Ziemniaki jadalne | 100 |
| 103 | Kostka ziemniaczana | 20 |
| 104 | Piure ziemniaczane | 20 |
| 105 | Ziemniaczane wyroby kulinarne | 80 |
|  | **12 WARZYWA I OWOCE BOGATE W WITAMINĘ *C*** |  |
| 106 | Kapusta świeża | 100 |
| 107 | Kapusta kwaszona | 100 |
| 108 | Natka pietruszki, szczypiorek i koperek zielony | 100 |
| 109 Chrzan tarty | Chrzan tarty | 80 |
| 110 | Kalafiory | 100 |
| 111 | Papryka świeża | 100 |
| 112 | Truskawki | 100 |
| 113 | Porzeczki czarne | 100 |
| 114 | Owoce cytrusowe | 100 |
| 115 Pomidory | Pomidory | 100 |
|  | **13 WARZYWA I OWOCE KARTONOWE -** |  |
| 116 | Marchew świeża | 100 |
| 117 | Zielony groszek i fasola | 100 |
| 118 | Sałata | 100 |
| 119 | Szpinak | 100 |
| 120 | Mieszanki warzywne konserwowe – MWK2 i MWK3 | 100 |
| 121 | Groszek i fasolka - konserwowa | 100 |
| 122 | Sok pomidorowy | 100 |
| 123 | Koncentrat pomidorowy | 25 |
| 124 Warzywa  | Warzywa suszone | 20 |
| 125 | Botwina | 100 |
| 126 | Sałatki warzywne | 100 |
|  | **14 INNE WARZYWA i OWOCE** |  |
| 127 | Buraki świeże | 100 |
| 128 | Ogórki świeże i kiszone | 100 |
| 129 | Rzodkiewka | 100 |
| 130 | Rabarbar | 100 |
| 131 | Czosnek | 100 |
| 132 | Pietruszka - korzeń | 100 |
| 133 | Por | 100 |
| 134 | Seler | 100 |
| 135 | Pieczarka uprawna | 100 |
| 136 | Grzyby suszone | 15 |
| 137 | Jabłka i pozostałe owoce | 100 |
| 138 | Kompoty owocowe | 150 |
| 139 | Soki pitne | 120 |
| 140 | Zupy jarzynowe w puszkach niezagęszczone | 400 |
| 141 | Zupy jarzynowe w puszkach zagęszczone | 200 |
| 142 | Konserwy obiadowe jednodaniowe jarzynowe | 150 |
| 143 | Owoce suszone | 20 |
|  | **15 CUKRY l SŁODYCZE -** |  |
| w przeliczeniu na cukier |
| 144 | Cukier | 100 |
| 145 | Kawa zbożowa z cukrem | 120 |
| 146 | Czekolada twarda | 100 |
| 147 | Syropy i soki zagęszczone | 150 |
| 148 | Dżemy i powidła | 130 |
| 149 | Miód naturalny | 100 |
| 150 | Miód sztuczny | 100 |
| 151 | Batony owocowe | 125 |
| 152 | Karmelki twarde i witaminizowane | 100 |
| 153 | Kakao | 100 |

***Załącznik nr 3 do umowy***

**ZALECANE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW**

**NALEŻNOŚĆ SZKOLNA 020 i ZASADNICZEJ 010**

**PIERWSZE ŚNIADANIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Zupy śniadaniowe: |  |  |
| - zupy mleczne | g | 400 -500 |
| Podstawowe dania śniadaniowe |  | Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych |
| - wędzonki i kiełbasy wydawane na zimno | g | 50-60 |
| - kiełbasy wydawane na gorąco | g | 100 |
| - wędliny podrobowe | g | 50 |
| - konserwy mięsne i mięsne produkty | g | 50 |
| blokowe |  |  |
| - mięsa wydawane na zimno | g | 50 |
| - wyroby podrobowe | g | 60-70 |
| - pasty śniadaniowe zawierające w swym |  |  |
|  składzie produkty stanowiące źródło białka | g | 50-60 |
|  zwierzęcego |  |  |
| - jaja (gotowane) | szt | 1 |
| - jajecznice | g | 100-120 |
| - konserwy rybne | g | 70-75 |
| - sery twarde | g | 50-60 |
| - sery topione | g | 50 |
| - sery twarogowe, twarożki | g | 70-80 |
| - dżemy, marmolady, miód naturalny | g | 50 |
| - naleśniki, pierogi | g | 150-200 |
|  |  | Wielkość porcji |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające I: |  |  |
| - masło | g | 20 |
| - masło roślinne | g | 20 |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające II: |  |  |
| - z warzyw | g | 80-100 |
| - owoce | g | 100-150 |
| Pieczywo, w tym: |  |  |
| - chieb żytnio-pszenny | g | 75-100 |
| - bułki różne |  | 100 |
| Ciasto | g | 70-100 |
| Napoje | g | 400-450 |

**DRUGIE ŚNIADANIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Podstawowe dania śniadaniowe: |  |  |
| - wędzonki i kiełbasy | g | 60 |
| - wędliny podrobowe | g | 60 |
| - konserwy mięsne i mięsne produkty | g | 60 |
| blokowe |  |  |
| - past śniadaniowe zawierające w swym |  |  |
|  składzie produkty stanowiące źródło białka | g | 50 |
|  zwierzęcego |  |  |
| - jaja (gotowane) | szt. | 1 |
| - konserwy rybne | g | 70-75 |
| - sery twarogowe, twarogi, twarożki itp. | g | 60-80 |
| - sery twarde | g | 50 |
| - sery topione | g | 50 |
| - dżemy, marmolady, miód naturalny | g | 50 |
| - ciasto, pieczywo półcukiernicze | g | 100 |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające I: |  |  |
| - masło, masło roślinne | g | 15 |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające II: |  |  |
| - z warzyw | g | 60-80 |
| - owoce | g | 100 |
| Pieczywo: |  |  |
| - bułki różne | g | 100 |
| Napoje | g | 400 |
| Jogurt, kefir itp. | g | 250 |

**OBIAD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Zupy obiadowe | g | 450-500 |
|  |  | Składnik |  |
| Dania obiadowe główne |  | podstawowy | Sosy |
| Potrawy mięsne gotowane: |  |  |  |
| - mięsa gotowane wieprzowe (porcjowe) z sosami | g | 85-90 | 100-150 |
| - mięsa gotowane wołowe (porcjowe) z sosami | g | 70-75 | 100-150 |
| - mięsa gotowane mielone (pulpety) z sosami | g | 120-140 | 100-150 |
| - kiełbasy na gorąco | g | 100 |  |
| Potrawy mięsne smażone: |  |  |  |
| - mięsa wołowe i wieprzowe (porcjowe) saute' | g | 75-90 |  |
| - mięsa wieprzowe (porcjowe) panierowane | g | 100-110 |  |
| - mięsa mielone (kotlety) | g | 110-125 |  |
| - kiełbasy smażone | g | 90-100 |  |
| - wątróbka smażona | g | 115 |  |
| Potrawy mięsne duszone: |  |  |  |
| - gulasze | g | 220-250 |  |
| - mięsa wieprzowe (porcjowe) duszone z sosami | g | 75-80 | 100 |
| - mięsa wołowe (porcjowe) duszone z sosami | g | 70-80 | 100 |
| - mięsa mielone (klopsiki) z sosami | g | 90-95 | 100 |
| Potrawy z drobiu (kurczaki): |  |  |  |
| - pieczone | g | 150-170 |  |
| - duszone | g | 125-140 |  |
| Potrawy z ryb: |  |  |  |
| - ryby smażone saute' (filety) | g | 110-120 |  |
| - ryby smażone panierowane | g | 140-145 |  |
| - ryby po grecku | g | 115-120 | 100 |
| - klopsiki rybne z sosami | g | 100-105 | 100 |
| - kotlety rybne | g | 160-170 |  |
| - potrawy ze śledzi | g | 160-170 |  |
| Potrawy półmięsne: |  |  |  |
| - bigosy | g | 300-350 |  |
| - inne potrawy warzywno-mięsne (gulasze, gołąbki itp.) | g | 250-300 |  |
| - potrawy mączno-mięsne (pierogi, naleśniki, pyzy itp.) | g | 300-350 |  |
| Potrawy z jaj |  |  |  |
| - jaja z sosami | szt. | 2 | 100 |
| Inne potrawy bezmięsne: |  |  |  |
| - knedle, pyzy, naleśniki itp. | g | 300-350 |  |
| Dodatki obiadowe podstawowe: |  |  |
| - ziemniaki | g | 300 |
| - kasze, ryż, makarony,frytki | g | 250 |
| Dodatki obiadowe uzupełniające: |  |  |
| - surówki warzywne | g | 90-100 |
| - dodatki z warzyw gotowanych | g | 90-100 |
| - sałata | g | 45-50 |
| - sałatki konserwowe | g | 60-70 |
| Desery: |  |  |
| - galaretki owocowe itp. | g | 150-200 |
|  |  |  |
| - budynie, kisiele | g | 200-250 |
| - kompoty , napoje owocowe itp. | g | 350-400 |
| - herbata itp. | g | 400 |
| - ciasta | g | 100 |
| - owoce świeże | g | 100-150 |
| Pieczywo: |  |  |
| - chleb żytnio-pszenny | g | 100 |

**KOLACJA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Dania kolacyjne gorące: |  |  |
| - bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i mięsa itp. | g | 350-400 |
| - fasolka po bretońsku, fasolka w sosie | g | 300-350 |
|  pomidorowym itp. |  |  |
| - gulasze mięsne, półmięsne z warzywami itp. | g | 250-300 |
| - dania typu „risotto" itp. | g | 350-400 |
| - kaszanka na gorąco | g | 250-300 |
| - wątróbka smażona | g | 150-200 |
| - naleśniki z mięsem, pierogi z mięsem, pyzy | g | 250-300 |
|  z mięsem |  |  |
| - kiełbasy na gorąco |  | 120-140 |
| - potrawy z ryb (ryby po grecku, po  | g | 200-225 |
|  kaszubsku) |  |  |
| - jajecznice | g | 100-150 |
| - naleśniki z dżemem, knedle, pierogi z |  |  |
|  serem, z owocami, kluski śląskie, racuchy, | g | 250-350 |
|  placki ziemniaczane itp. |  |  |
|  |  | Proponowana wielkość porcji |
|  |  | przy stosowaniu dań łączonych |
| Dania kolacyjne zimne: |  |  |
| - wędzonki, kiełbasy i mięsne produkty | g | 50-60 |
|  blokowe |  |  |
| - mięsa pieczone (zimne) |  | 50 |
| - wędliny podrobowe | g | 60-70 |
| - konserwy rybne | g | 70-75 |
| - ryby wędzone | g | 100-120 |
| - potrawy ze śledzi | g | 75-80 |
| - jaja (gotowane) | szt. | 1 |
| - sałatki z jaj | g | 80-100 |
| - sery twarde | g | 50-60 |
| - sery topione | g | 50 |
| - sery twarogowe, twarożki itp. | g | 80-100 |
| - sałatki jarzynowe | g | 120-150 |
| - dżemy, marmolady, miód itp. | g | 60-70 |
| Dodatki kolacyjne uzupełniające I: |  |  |
| - masło, masło roślinne | g | 15-20 |
| Dodatki kolacyjne uzupełniające II: |  |  |
| - z warzyw | g | 70-80 |
| - owoce | g | 100 |
| Pieczywo |  |  |
| - chleb żytnio-pszenny oraz inne asortymenty | g | 150-200 |
|  chleba (razowy, sitkowy itp.) |  |  |
| Napoje | g | 400-450 |

***Załącznik nr 4 do umowy***

**WYMAGANIA**

**w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru**

**WYKONAWCA:**

1. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego
i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:
	* ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
	* rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

WYKONAWCA bezwzględnie będzie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce i Resorcie Obrony Narodowej.

***UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP
w zakładzie macierzystym, miejscach przygotowywania posiłków, oraz włączenia przejętego od ZAMAWIAJĄCEGO obiektu (pomieszczenia) do wspomnianego zakładowego systemu HACCP.***

2. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, w tym również odbiór i utylizację, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r. poz. 21, z późn. zm.), ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. z 2017 r. poz. 1289, z późn. zm.), jak również innymi przepisami obowiązującymi w okresie realizacji umowy, we własnym zakresie.

3. Podda się kontroli zakładu oraz jakości odbieranych posiłków dokonywanej przez nadzór Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej lub Sanitarnej WOMP, w zakresie kontroli:

* *procesów technologicznych;*
* *jakości surowców użytych do produkcji;*
* *stanu sanitarnego pomieszczeń oraz maszyn;*
* *higieny personelu;*
* *warunków socjalnych;*
* *warunków magazynowania surowców i gotowych produktów;*
* *środków transportu;*
* *dokumentacji systemowej.*

 *UWAGA: Zalecane jest,**aby zakłady dostarczające żywność z przeznaczeniem dla wojska posiadały dopuszczenia do obrotu na rynkach Unii Europejskiej, ale wówczas także podlegają one ww. wymaganiom wojskowym.*

***Załącznik nr 5 do umowy***

**WARUNKI**

**wzajemnych rozliczeń finansowych**

1. Żywienie stanów osobowych w jednostce wojskowej realizowane będzie głównie przez **WYKONAWCĘ** według dziennej stawki pieniężnej dla zasadniczej szkolnej normy wyżywienia 020 w wymiarze 100% ( I śniadanie – 25%, II śniadanie-10%, obiad-40%, kolacja-25%) oraz według normy wyżywienia dodatkowej ogólnej 110 w wymiarze 40 % lub 100 %, w sytuacjach określonych w rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (Dz. U.2015 r. poz.42) oraz Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011 r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (Dz.U.z 2019 r. poz. 1134) powiększonej o **(%) narzutu** obejmującego **usługę oraz podatek VAT** :
2. dla zasadniczej normy wyżywienia „020” i „010” - stawki pieniężnej normy „020” i „010” w wymiarze 100%”+ narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
3. dla dodatkowej normy wyżywienia „110” w wymiarze 40% - stawki pieniężnej normy dodatkowej „110” w wymiarze 40% oraz narzut obejmujący koszt usługi oraz podatek VAT
4. dla posiłków profilaktycznych wg zasadniczej normy wyżywienia „020”
w wymiarze 21,11% - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 21,11% oraz narzut obejmujący koszt usługi oraz podatek VAT
5. dla posiłków odpłatnych, dla kadry zawodowej i pracowników wojska, przygotowywanych wg. zasadniczej normy wyżywienia „020” - określony % stawki pieniężnej normy „020” + narzut obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT (jak
w przypadku kosztów żywienia służb dyżurnych)
6. dla posiłków przygotowywanych z okazji uroczystości i świąt wg. odrębnego jadłospisu wg. zasadniczej normy wyżywienia „020” lub „110” - określony % stawki pieniężnej normy „020” lub „110”+ narzut obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.

Wysokość dziennej normy zasadniczej 020 oraz dodatkowej 110 jest waloryzowana decyzją Ministra Obrony Narodowej na wniosek Szefa Inspektoratu Wsparcia.

1. Narzut do stawek pieniężnych norm żywnościowych wg. których będą przygotowywane posiłki jest niezmienny w trakcie trwania umowy.
2. Płatność za usługę będzie odbywać się na podstawie wystawionych Zamawiającemu faktur VAT przez -Wykonawcę świadczącego usługę, miesięcznie z terminem płatności ……. dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury

***Załącznik nr 6 do umowy***

**Definicja zasadniczej i dodatkowej normy żywnościowej**

**oraz ich wymiar finansowy**

1. Przez zasadniczą normę wyżywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
2. Przez dodatkową normę wyżywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych
lub napoju, przysługującą żołnierzowi w ciągu doby jako uzupełnienie zasadniczej normy wyżywienia albo jako oddzielny posiłek.
3. Normy wyżywienia mają ustaloną wartość pieniężną (brutto):

- zasadnicza „020” w wymiarze 100% – równa się 19,87 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 50% - równa się 9,94 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 40% – równa się 7,95 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 35% – równa się 6,95 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 25% – równa się 4,97 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 10% – równa się 1,99 zł

- zasadnicza „020” w wymiarze 21,11% – równa się 4,19 zł

- dodatkowa „110” w wymiarze 100% – równa się 7,07 zł

- dodatkowa „110” w wymiarze 40 % – równa się 2,83 zł

- zasadnicza „010” w wymiarze 100% – równa się 18,63 zł

1. Przez wartość pieniężną normy wyżywienia należy rozumieć wartość produktów spożywczych (brutto), w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej lub dodatkowej normy wyżywienia. Cena produktów w opakowaniach jednostkowych
tj. (ketchup, miód, dżem, musztarda itp.) stanowi koszt wchodzący w wartość całodziennej normy wyżywienia.
2. W warunkach wymagających odrębnego planowania posiłków podział wartości pieniężnej na poszczególne posiłki wg. zasadniczej normy wyżywienia szkolnej 020
i zasadniczej 010 wynosi :
* I śniadanie 25 %
* II śniadanie 10 %
* Obiad 40 %
* Kolacja 25 %
1. Wyżywienie należy przyrządzać w kuchni macierzystej **WYKONAWCY** oraz serwować w formie trzech oddzielnych posiłków, uwzględniając podział wartości kalorycznej produktów spożywczych na poszczególne posiłki w następujący sposób :
* I śniadanie 20-25 %
* II śniadanie 15-20 %
* Obiad 35-40 %
* Kolacja 20-25 %

***Załącznik nr 7 do umowy***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Posiłek | Potrawa |  Porcja Alergenyg - dm3 |
| 1 | śniadanie 1 | płatki owsiane na mleku  |  400 1,7 |
| 2 | -II- | ser gouda |  60 7 |
| 3 | -II- | masło  |  15 7 |
| 4 | -II- | pomidor | 100 |
| 5 | -II- | miód naturalny  | 25 |
| 6 | -II- | chleb zwykły  |  150 1 |
| 7 | -II- | chleb razowyjogurt naturalny  |  100 1 150 7  |
| 8 | -II- |  |  |
| 9 | -II- | kawa zbożowa z mlekiem i cukrem  |  400 1,7 |
| 10 | -II- |  jabłka | 200 |
| 11 | śniadanie 2 | polędwica wędzonarogalmasło  | 60 100 1 15 7 |
| 12 | -II- | herbata z cytryną | 250 |
| 13 | Obiad - 1 da | zupa grochowa z kiełbasą |  500 1,9 |
| 14 | -II- | rosół z makaronemchleb |  500 1,9 50 1 |
| 15 | Obiad - 2 da | udko pieczone z kurczaka |  200 1 |
| 16 | -II- | filet z indyka | 100 |
| 17 | -II- | szpinak zasmażany |  100 1,3,7 |
| 18 | -II- | surówka z marchwi  |  100 7  |
| 19 | -II- | ziemniaki |  300 7 |
| 20 | -II- | napój malinowypomarańcza | 250200 |
| 21 | Kolacja | sałatka jarzynowaszynka gotowana  |  200 3,960 |
| 22 | -II- | masło roślinne  |  15 7 |
| 23 | -II- | ogórek św | 70 |
| 24 | -II- | chleb zwykły  |  100 1  |
| 25 | -II- | chleb sojowy  |  100 1100 |
| 26 | -II- | herbata  | 250 |
| 27 | -II- |  |  |

Jadłospis na dzień - ………… (………….) według należności 020

Opis alergenów: 1- zboża zawierają gluten , 2 – skorupiaki , 3 – jaja, 4- ryby , 5-orzeszki ziemn/ archaidowe, 6- nasiona soi,

7- mleko, 8-orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- - nasiona sezmu,12- dwutlenek siarki i siarczany, 13- łubin, 14 mięczaki

WARTOŚCI ODŻYWCZE I ENERGETYCZNE

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Wart.Energ.Kcal | Białko | Tłuszcze | Camg | Femg | Węglowodanyg | Magnezmg | Witaminy |
| rośl | zwie | roxl. | zwie. | Aśg | Cmg |
| g | g | g | g |
| 4282 | 49 | 80 | 46 | 96 | 1350 | 32 | 605 | 666 | 1299 |  185 |

Cena racji dziennej - (wartość produktów spożywczych) – 19,87 zł

\* zupa do wyboru – 50% żywionych\*

\* drugie danie do wyboru - 50 % żywionych\*

*Załącznik nr 9 do umowy*

ZATWIERDZAM

..………………………

dnia ……..…... 2021 r.

**WYKAZ OSÓB**

**realizujących umowę uprawnionych do wejścia na teren kompleksu nr ………. oraz wykaz pojazdów**

Nazwa i adres firmy:

………………………………………………………….…………………………………

………………………………………………………………………………………………

Rodzaj prac: …………………………………………………………………….………………………

………………………………………………………………………………………………

Nr umowy: ……………………………………………………………………………..…………

Termin realizacji umowy (prac): od: ……………………………. do: …………………

Praca będzie wykonywana w dni robocze ...………………… w godz. od ……………. do ………. oraz w soboty w godz. od …………. do……….…

Osoba nadzorująca prace ze strony Zamawiającego: ….………… nr telefonu ………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko** | **Zajmowane stanowisko** | **Rodzaj i nr dokumentu tożsamości** | **Pojazd** |
| **Marka** | **Nr rejestracyjny** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

………………………………………. ………………………………………..

czytelny podpis Dostawcy podpis osoby odpowiedzialnej za realizację umowy

Opinia Pełnomocnika ds. Ochrony Informacji Niejawnych:

……………………………………………………………………..……………………………………..…………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………

…………………………...

***Załącznik nr 10 do umowy***

**KLAUZULA INFORMACYJNA**

**DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

Działając na podstawie art. 14 ust. 1 i 2 RODO tj. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego
i Rady (UE) 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) informuję Panią/Pana, że:

**Administrator**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest2 Wojskowy Oddział Gospodarczy (dalej: 2 WOG), ul. Obornicka 100-102, 50-984 Wrocław, reprezentowany przez Komendanta 2 WOG, tel.: 261 656 200, e-mail: 2wog.komenda@ron.mil.pl.

**Inspektor ochrony danych**

Może się Pani/Pan kontaktować z inspektorem ochrony danych pod adresem:

- 2 Wojskowy Oddział Gospodarczy, ul. Obornicka 100-102, 50-984 Wrocław,
z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”;

- e-mail: 2wog.iod@ron.mil.pl;

- telefonicznie: 261 656 460.

**Cel i podstawy przetwarzania**

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) oraz w celu realizacji umowy i obsługi ewentualnych roszczeń.

**Kategorie Pani/Pana danych osobowych**

Administrator przetwarza następujące kategorie Pani/Pana danych: podstawowe dane identyfikacyjne, kontaktowe i dane umożliwiające wejście na teren jednostki wojskowej.

**Odbiorcy danych osobowych**

Dane mogą być przekazywane podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora, a także innym podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.

**Okres przechowywania danych**

Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres obowiązywania zawartej umowy oraz
po zakończeniu obowiązywania tej umowy przez okres wskazany w przepisach szczególnych,
w tym przez okres wymagany do dochodzenia roszczeń oraz okres przechowywania wymagany przez organy kontrolne, podatkowe, a także przepisów określających okres archiwizacji poszczególnych dokumentów zgodnie z obowiązującym w 2 WOG Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt  przez okres  5 lat.

**Prawa osób, których dane dotyczą**

Pani/Panu przysługuje prawo:

- dostępu do danych osobowych,

- żądania ich sprostowania,

- ograniczenia przetwarzania, w przypadkach wymienionych w RODO.

W celu wykonania swoich praw należy skierować żądanie na jeden z ww. adresów lub zgłosić się osobiście. Przed realizacją Pani/Pana uprawnień będziemy musieli Panią/Pana odpowiednio zidentyfikować.

**Prawo wniesienie skargi**

Ma Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), jeżeli uważa Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych jest niezgodne z prawem.

**Źródło pochodzenia danych osobowych**

Pani/Pana dane uzyskaliśmy…………………………………………………………..

**Informacja o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu**

W trakcie przetwarzania danych nie będzie dochodziło do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania.