

Projektowane postanowienia umowy do zadania nr 5

zawarta w dniu ..... r. w Gdyni

pomiędzy:

Jednostką Wojskową Nr 4026 – Skarbem Państwa z siedzibą w Gdyni przy ul. Rondo Bitwy pod Oliwą 1, kod pocztowy 81-103, NIP 958-160-47-72, Regon 220713764, zwaną dalej „Zamawiającym”, reprezentowaną przez:

Dowódcę – .....

a

firmą ....., która ma swoją siedzibę w ..... przy ul. ...., kod pocztowy ....., NIP ....., Regon ....., prowadzącą działalność gospodarczą na podstawie wpisu do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej pod nr ....., Sąd Rejonowy dla miasta ..... w ....., o kapitale zakładowym ..... zł. zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

*Umowa została zawarta w rezultacie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz.1320).*

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

Przygotowanie, dowóz oraz dystrybucja posiłków na zlecenie Jednostki Wojskowej 4026, w rejonie Aeroklubu Ziemi Piotrkowskiej, m. Piotrków Tybunalski, w ilości dla:

- 1) zasadniczej normy żywienia „020” – 130 racji dziennych,
- 2) dodatkowej normy żywienia „160” – 130 racji dziennych,
- 3) dodatkowej normy żywienia „80% 110” – 130 racji dziennych.

§ 2

PRAWO OPCJI

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wielokrotnego skorzystania z prawa opcji. W ramach prawa opcji Zamawiający może zlecić dodatkowo wykonanie usług określonych w § 1 w liczbie od 0 do 100 racji dziennych według normy żywienia „020”, od 0 do 100 racji dziennych według normy żywienia „160” oraz od 0 do 100 racji dziennych według normy żywienia „80% 110”. Zamawiający zastrzega, iż zamówienie określone „prawem opcji” jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać z prawa opcji, w szczególności w przypadku nieuzyskania lub braku środków finansowych

na ten cel, a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, co niniejszym Wykonawca akceptuje poprzez podpisanie umowy.

2. O każdorazowym zamiarze skorzystania z prawa opcji oraz jego zakresie Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie nie później niż do 2 tygodnie przed zakończeniem 12-miesięcznego trwania umowy.
3. Prawo opcji może być realizowane w trakcie całości trwania umowy.
4. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji Wykonawca jest zobowiązany do jego realizacji, na warunkach określonych w niniejszej umowie, co niniejszym Wykonawca akceptuje przez podpisanie umowy.
5. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest dla usługi realizowanej w ramach opcji wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych w niniejszej umowie.

### § 3

#### TERMIN WYKONANIA UMOWY

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy bądź do wyczerpania środków z umowy.

### § 4

#### PRZEDSTAWICIELE STRON

1. Strony wyznaczają jako swoich upoważnionych przedstawicieli do bezpośrednich kontaktów i nadzoru nad prawidłowym wykonywaniem umowy:

- 1) Ze strony Wykonawcy:

.....  
(imię, nazwisko, telefon)

- 2) Ze strony Zamawiającego:

.....  
(imię, nazwisko, telefon)

2. Osoby wymienione w ust. 1 niniejszego paragrafu mogą zostać zmienione w trakcie realizacji umowy na inne, za uprzednim pisemnym poinformowaniem strony drugiej. Powiadomienie o powyższych zmianach nie stanowi zmiany umowy wymagającej sporządzenia aneksu.
3. Wszelkie działania, których podjęcie jest wymagane lub dopuszczalne i przewidziane postanowieniami niniejszej umowy przez Zamawiającego mogą być podejmowane lub sporządzane przez upoważnionych przedstawicieli wyszczególnionych powyżej (za wyjątkiem składania oświadczeń woli i wiedzy w imieniu Zamawiającego skutkujących zaciągnięciem nowy zobowiązań finansowych oraz zmian niniejszej umowy).

§ 5  
WARUNKI REALIZACJI

1. Wydawanie posiłków w zależności od rejonu, będzie realizowane w godzinach ustalonych przez kierownika tych przedsięwzięć.
2. Wykonawca w procesie świadczenia usługi zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania wymagań dotyczących:
  - 1) organizacji i jakości żywienia określa załącznik nr 1 do umowy;
  - 2) zestawów asortymentowo – ilościowych produktów spożywczych stosowanych do przygotowania posiłków oraz wymaganych parametrów energetycznych i odżywczych posiłków (rozliczanych okresowo) według poszczególnych norm wyżywienia, które przedstawia załącznik nr 2 do umowy;
  - 3) wielkości potraw i napojów, które przedstawia załącznik nr 3 do umowy;
  - 4) utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru, które przedstawia załącznik nr 4 do umowy;
  - 5) wzajemnych rozliczeń finansowych przedstawia załącznik nr 5 do umowy;
  - 6) przykładowych jadłospisów dziennych z rozbiem na poszczególne posiłki, wartości energetyczne i odżywcze oraz gramaturę składników przedstawia załącznik nr 6 do umowy;
  - 7) definicji zasadniczej i dodatkowej normy wyżywienia oraz ich wymiar finansowy przedstawia załącznik nr 7 do umowy.
3. Strony umowy zgodnie postanawiają, że Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o planowanym terminie rozpoczęcia żywienia z wyprzedzeniem co najmniej 3 dni.
4. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o potrzebie zabezpieczenia w wyżywienie w terminie określonym w ust. 3 w formie telefonicznej lub e-mail. Wykonawca w terminie najdalej 1 (jednego) dnia, licząc od dnia otrzymania informacji ze strony Zamawiającego, będzie potwierdzał Zamawiającemu w tej samej formie – otrzymanie od niego zapotrzebowania na wykonanie usługi żywienia.
5. Wykonawca będzie otrzymywał od Zamawiającego informację o stanach żywionych, normie według jakiej odbywać będzie się żywienie, potrzebie zapewnienia dodatkowych posiłków, suchego prowiantu oraz miejsca dystrybucji posiłków wydawanych w terminie do godziny 11.00 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.

§ 6  
WARTOŚĆ PRZEDMIOTU UMOWY

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 strony ustalają wynagrodzenie w wysokości .....słownie:....., w tym:

- 1) dla zasadniczej normy żywienia „020” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;
- 2) dla dodatkowej normy żywienia „160” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;
- 3) dla dodatkowej normy żywienia „80% 110” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;

Przewidywane zużycie zamówienia podstawowego:

- w roku 2025 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....
- w roku 2026 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....

2. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji określonego w § 2, Wykonawcy będzie się należeć wynagrodzenie w wysokości nie wyższej niż .....słownie:....., w tym:

- 1) dla zasadniczej normy żywienia „020” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;
- 2) dla dodatkowej normy żywienia „160” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;
- 3) dla dodatkowej normy żywienia „80% 110” ..... cena jednostkowa zł. brutto, słownie: ..... złotych 00/100, w tym z doliczonym podatkiem VAT w wysokości ....%;

Przewidywane zużycie prawa opcji:

- w roku 2025 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....
- w roku 2026 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....

3. Maksymalne całkowite wynagrodzenie Wykonawcy wynikające z realizacji usług określonych w § 1 niniejszej umowy oraz wynikające z uwzględnienia prawa opcji określonej w § 2 stanowić będzie sumę kwot wynikających z treści § 6 ust. 1 oraz § 6 ust. 2 i nie przekroczy wartości ogółem .....zł. brutto, słownie ..... złotych 00/100, w tym podatek VAT w wysokości ....%.

Łączne przewidywane zużycie:

- w roku 2025 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....
- w roku 2026 .....racji, na ogólną kwotę zł: .....

4. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za rzeczywiście wydane posiłki. Fakt wydania posiłków będzie potwierdzany między stronami

w taki sposób, że Zamawiający będzie sporządzał wykaz osób żywionych w poszczególnych dniach oraz porównywał go wraz z Wykonawcą.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo niezrealizowania pełnej wartości zamówienia. Zamawiający zastrzega, że minimalny poziom zamówienia wyniesie 30 % wartości zamówienia podstawowego.

## § 7

### WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Zapłata należności za wykonanie usługi nastąpi w formie polecenia przelewu z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy umieszczony na fakturze. Faktury będą wystawiane każdorazowo po zakończeniu trwania danej usługi żywienia i płatne przelewem w terminie do 30 dni licząc od daty otrzymania oryginału faktury przez Zamawiającego. W przypadku, gdy termin płatności upływa w dniu ustawowo wolnym od pracy przyjmuje się, że będzie on zachowany, jeżeli zapłata faktury nastąpi w następnym dniu roboczym.
2. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
3. Podstawę rozliczenia faktury stanowić będzie odpowiednia adnotacja pisemna na fakturze VAT osoby odpowiedzialnej za nadzór nad wykonaniem umowy.

## § 8

### KARY UMOWNE

1. Zamawiający będzie naliczał kary umowne w stosunku do Wykonawcy w przypadku:
  - 1) niedotrzymania ustalonych godzin przygotowania i wydawania posiłków. Przez niedotrzymanie ustalonej godziny przygotowania i wydawania posiłku Zamawiający rozumie zwłokę w rozpoczęciu pracy bufetu, zwłokę w rozpoczęciu wydawania posiłków w ramach niniejszej umowy, o których mowa w § 5 - przekraczające 30 min.;
  - 2) niezgodności potraw z jadłospisem, chyba że zmiana w jadłospisie będzie dokonana w porozumieniu z Zamawiającym;
  - 3) zaniżenia wagi (wielkości) potraw – dotyczy to także zaniżenia parametrów energetycznych i odżywczych;
  - 4) nieodpowiednich walorów organoleptycznych posiłków;
  - 5) stwierdzenia przez Zamawiającego zaniedbań w higienie żywienia oraz w stanie sanitarnohigienicznym pomieszczeń i środków transportu (nieprzestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej – GHP i GMP);
2. Kary będą naliczane każdorazowo w przypadkach z ust. 1 w wysokości 10 % wartości brutto całego dziennego zamówienia dla stanów żywionych danego dnia.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10 % łącznej rocznej wartości brutto określonej w § 6 ust. 1.

4. Za niedopełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudniania osób świadczących usługi w trakcie realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy o którym mowa w § 12 ust 1, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązującego w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) za każdy rozpoczęty miesiąc w okresie realizacji Umowy, w którym nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę, jednak nie więcej niż za 6 miesięcy.
5. Zamawiający, w przypadku braku przez Wykonawcę zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia naliczy karę umowną w wysokości 20 % należnego podwykonawcom wynagrodzenia określonego w art. 439 ust. 5 Pzp.
6. W przypadku odmowy lub nie podjęcia realizacji zamówienia wynikającego z prawa opcji Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 15 % wartości brutto zamówienia objętego prawem opcji.
7. Łączna wysokość kar umownych nie przekroczy 15 % kwoty brutto określonej w § 6 ust. 3.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia naliczonych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.
9. Strony zastrzegają sobie dochodzenie odszkodowania w wysokości przewyższającej wartość kar umownych na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

## § 9

### ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy lub jej części w przypadku:
  - 1) niewydania chociażby jednego podstawowego posiłku także z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę w przypadku, gdy nie zastąpi go posiłkiem zastępczym w uzgodnieniu z osobą upoważnioną;
  - 2) nieprzedstawienia jadłospisu dekadowego, o którym mowa w zał. Nr 1 do umowy;
  - 3) zbiorowej odmowy spożycia posiłków w związku z nieodpowiednimi walorami organoleptycznymi posiłków;
  - 4) masowego zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy;
  - 5) rażącego naruszenia higieny żywienia oraz stanu sanitarno-higienicznego użytkowanych pomieszczeń i środków transportu;
  - 6) trzykrotnego naruszenia określonego w § 8 ust 1 pkt. 1.
  - 7) odmowy przystąpienia lub nie przystąpienia do realizacji wznowienia, o której mowa w § 14- w terminie 30 dni od dnia powzięcia informacji o zaistnieniu przesłanki do odstąpienia.

2. Zamawiającemu ponadto przysługuje prawo jednostronnego rozwiązania umowy z dniem 31 grudnia z powodu nieuzyskania środków budżetowych na realizację umowy w kolejnym roku kalendarzowym.
3. Uprawnienie, o którym mowa w ust. 2 Zamawiający może zrealizować w terminie 1-15 grudnia. Wraz z oświadczeniem o rozwiązaniu umowy Zamawiający potwierdzi fakt braku uzyskanych środków budżetowych na realizację umowy.
4. W przypadku odstąpienia od umowy lub jej części lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

## § 10

### ZMIANY UMOWY

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany ustaleń zawartej umowy w przypadku:
  - a) zmian organizacyjnych u Zamawiającego, które generują potrzebę zmiany umowy polegającej na zwiększeniu zakresu świadczonych usług w okresie trwania umowy o maksymalnie 20 %, a tym samym proporcjonalnym podwyższeniu kwoty wynagrodzenia,
  - b) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa oraz przepisów wewnątrzresortowych, w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy, w tym w szczególności mających wpływ na wymagane produkty spożywcze oraz wymagane parametry energetyczne i odżywcze normy żywienia, skutkującą zmianą wartości posiłków.
2. Dopuszcza się możliwość zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów związanych z realizacją zamówienia w oparciu o art. 439 ustawy Pzp zgodnie z poniższymi zasadami:
  - 1) strony postanawiają, iż dopuszczają dokonanie w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją niniejszej umowy.
  - 2) przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost lub obniżenie tych kosztów względem kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie.
  - 3) zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy możliwa jest na następujących zasadach:
    - a) strony mogą żądać zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją niniejszej umowy, po upływie 6 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy.
    - b) strony mogą żądać zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, w przypadku, gdy ostatni półroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszany przez GUS wykaże zmianę wyższą lub równą 5 % w porównaniu z analogicznym okresem w roku poprzedzającym;

- c) zmiana wynagrodzenia Wykonawcy będzie następowała w wysokości wynikającej wprost ze wskaźnika zmiany kosztów (półroczny wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych), ogłaszanego przez GUS.
  - d) warunkiem zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie wykazanie przez daną Stronę umowy (w pisemnym wniosku), że zmiana kosztów związanych z realizacją niniejszej umowy, miała faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy;
  - e) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, wynikającej z niniejszego ustępu może wynieść nie więcej niż 15% maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w umowie.
1. Strony dopuszczają również możliwość zmian umowy w przypadku zmiany:
- 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 427) - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
2. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 Wykonawca uprawniony jest do złożenia Zamawiającemu pisemnego wniosku o zmianę umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zaistnieniu jednej ze wskazanych okoliczności. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne, wskazanie podstaw prawnych, a także szczegółowe wyliczenie dodatkowych, minimalnych, niezbędnych kosztów wynikających bezpośrednio z zaistniałej zmiany.

## § 11

### OCHRONA INFORMACJI

1. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wobec innych podmiotów oraz osób trzecich wszelkich informacji dotyczących:
- 1) Zamawiającego oraz jego pracowników;
  - 2) wszelkich informacji związanych z zamówieniem i realizacją niniejszej umowy, w szczególności miejsca, liczby osób i terminów żywienia. Powyższe nie dotyczy dokumentów i czynności, których wykonanie jest niezbędne lub dozwolone z mocy prawa.



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

## § 12

### OBOWIĄZKI ZWIĄZANE Z WYMOGIEM ZATRUDNIANIA PRZEZ WYKONAWCĘ PRACOWNIKÓW NA PODSTAWIE UMOWY O PRACĘ

1. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby świadczące usługi będą w okresie realizacji umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t. jedn. Dz. U. z 2023 r., poz. 1465 ze zm.)
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób świadczących usługi w okresie realizacji niniejszej umowy. Każdorazowo na wezwanie Zamawiającego, w terminie wskazanym w tym wezwaniu nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć w siedzibie Zamawiającego, dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę, osób realizujących usługi w trakcie realizacji zamówienia oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Wzór oświadczenia stanowi integralną część umowy (wg. załącznika nr 8).
3. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów, w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu, o którym mowa w ust. 1, traktowane będzie jako jego niespełnienie w trakcie realizacji zamówienia. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę w/w wymogu, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości określonej w § 8.

## §13

### PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może zlecić część usługi do wykonania podwykonawcom. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedstawicielowi Zamawiającego listy podwykonawców, którym Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia wraz z opisem zakresu prac, który będą wykonywać. W przypadku zmiany podwykonawcy w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany będzie do informowania przedstawiciela Zamawiającego (Koordynatora) o tym fakcie.
2. Wykonanie usługi przez podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej umowy.

§ 14  
INNE POSTANOWIENIA

1. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią wierzytelności przysługującej mu od Zamawiającego bez jego zgody wyrażonej na piśmie.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie, obowiązywać będą przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy lub pozostające w związku z nią będą rozwiązywane w trybie postępowania mediacyjnego przez mediatorów Pomorskiego Centrum Arbitrażu i Mediacji stosownie do regulaminu tego Centrum obowiązującego w dniu skierowania wniosku o mediację.
5. Jeżeli spór nie zostanie rozwiązany w terminie 30 dni po złożeniu wniosku o przeprowadzenie mediacji lub w innym terminie uzgodnionym pisemnie przez strony, każda ze stron może poddać spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla Zamawiającego.
6. Do dokumentów dotyczących realizacji niniejszej umowy, sporządzonych (wystawionych) w innym języku niż polski musi być załączone ich tłumaczenie na język polski.
7. Wykonawca oświadcza, że znane mu są przepisy decyzji Nr 145/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 lipca 2017 r. w sprawie postępowania w kontaktach z wykonawcami (Dz. Urz. Min. Obr. Nar. z 2017 r., poz. 157).
8. Wykonawca oświadcza, że nie zatrudnia, nie udziela pracy zarobkowej na podstawie innego tytułu, a także nie umożliwia wykonywania u siebie innego zajęcia przez byłego żołnierza zawodowego w rozumieniu art. 336 ustawy z dnia 11 marca 2022 r. o obronie Ojczyzny (t. jedn. Dz. U. z 2024 r., poz. 248 ze zm.). Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że jest świadomy odpowiedzialności karnej za czyn typizowany w art. 693 ustawy z dnia 11 marca 2022 r. o obronie Ojczyzny.
9. Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach.
10. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.
11. Integralną część niniejszej umowy stanowią:
  - Załącznik nr 1 – wymagania w zakresie organizacji i jakości żywienia;
  - Załącznik nr 2 – zestaw asortymentowo-ilościowy produktów spożywczych oraz wymagane parametry energetyczne i odżywcze normy żywienia „020” oraz „040”;
  - Załącznik nr 3 – zalecane wielkości porcji potraw i napojów norma zasadnicza „020”;
  - Załącznik nr 4 – wymagania w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru;
  - Załącznik nr 5 – warunki wzajemnych rozliczeń finansowych;
  - Załącznik nr 6 – przykładowy jadłospis dzienny;

Załącznik nr 7 – definicja zasadniczej i dodatkowej normy żywnościowej oraz ich wymiar finansowy;

Załącznik nr 8 – oświadczenie Wykonawcy/Podwykonawcy;

Załącznik nr 9 – Klauzula informacyjna RODO.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

## WYMAGANIA

w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Żywnienie realizowane będzie w czasie szkoleń, ćwiczeń, zgrupowań, uroczystości w systemie zleconym przez 7 dni w tygodniu (w tym również święta, itp.) w odniesieniu do zamówionych przez jednostkę wojskową posiłków dla stanów osobowych.
2. WYKONAWCA będzie świadczył usługi żywieniowe wyłącznie w formie gotowych posiłków lub suchego prowiantu, zapotrzebowanych przez ZAMAWIAJĄCEGO.  
W uzasadnionych przypadkach WYKONAWCA będzie realizował żywienie w systemie mieszanym zgodnie ze złożonym zleceniem przez ZAMAWIAJĄCEGO. Wtedy każdy z posiłków może być realizowany w formie suchego prowiantu w całości lub jego części.
3. Żywnienie stanów osobowych realizowane będzie poprzez wydawanie czterech posiłków (śniadanie I, śniadanie II, obiad i kolacja). Na życzenie ZAMAWIAJĄCEGO dopuszcza się dostarczanie I i II śniadania jednocześnie, jednakże posiłki te muszą być wyraźnie rozdzielone.
4. Wyżywienie należy przyrządzać i serwować z uwzględnieniem podziału wartości kalorycznej produktów spożywczych w ciągu doby na poszczególne posiłki w następujący sposób:
  - a) I śniadanie - 25 %
  - b) II śniadanie - 10%
  - c) Obiad - 40 %
  - d) Kolacja - 25 %
5. Posiłki obiadowe będą składały się z zupy, drugiego dania i deseru z zapewnieniem swobodnego doboru trzech dodatków jarzynowych, zarówno gorących jak i surówek, a dania deserowe w dwóch zestawach, w tym jeden w postaci napojów.
6. Posiłki kolacyjne przygotowywane w jednym zestawie, przy czym wymagane są minimum trzy posiłki przyrządzone na gorąco w dekadzie (10 dni).
7. Na żądanie ZAMAWIAJĄCEGO WYKONAWCA dostarczy posiłki w formie suchego prowiantu. Do wydawanego suchego prowiantu należy dołączyć komplet naczyń jednorazowych (sztućce, kubki), serwetki gastronomiczne (min. 5 szt. na osobę) oraz ręcznik jednorazowy (min. 2 listki na osobę). Suchy prowiant musi być dostarczany w atestowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, indywidualnie na każdego żywionego.
8. Do przygotowywanych posiłków Wykonawca będzie stosował zestaw asortymentowo-ilościowy produktów spożywczych wymienionych w załączniku 2.
9. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze muszą być zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
10. W dekadzie (10 dni) nie może następować powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
11. WYKONAWCA będzie sporządzał jadłospis dekadowy, który przedstawi ZAMAWIAJĄCEMU do akceptacji. Jadłospis będzie uwzględniał potrzeby jakości żywienia i porównywalności wydawanych posiłków z planowanymi, w

którym prezentowane byłyby wszystkie planowane potrawy (napoje) z uwzględnieniem ich nazwy, wagi (bądź objętości) wyspecyfikowanych w załączniku 3 oraz parametry energetyczne i odżywcze wyspecyfikowane w załączniku 2 na jednego żywionego dziennie. Wydruk jadłospisu będzie zawierał wycenę dziennego zestawu (wartość w PLN zużytych produktów spożywczych do przygotowania dziennego zestawu). Przykładowy jadłospis na jeden dzień przedstawia załącznik 6. Zatwierdzenie jadłospisu musi nastąpić przez upoważnionego pracownika ZAMAWIAJĄCEGO przynajmniej na 3 dni przed pierwszym dniem szkolenia.

12. Dostawa posiłków będzie następowała 3 razy dziennie w godzinach ustalonych przez ZAMAWIAJĄCEGO w specjalistycznych termosach (lub innym sprzęcie gastronomicznym) WYKONAWCY gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw:
  - a) dla zup powyżej 75°C;
  - b) dla drugich dań i dań serwowanych na ciepło powyżej 65°C;
  - c) dla gorących napojów powyżej 80°C;
  - d) dla sałatek, surówek, sosów i innych potraw serwowanych na zimno poniżej 4°C;
13. Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania zamykanych pojemników typu lanch-box. Ma to zapewnić staranne zabezpieczenie posiłków podczas transportu oraz zminimalizuje ryzyko wydostawania się żywności poza pojemnik.

Ponadto zastosowanie pojemników dwu i trzy podzielnymi umożliwiającymi zapakowanie gotowego posiłku składającego się z kilku potraw czy składników (np. stałych, sypkich, ciekłych), bez ich dodatkowego zmieszania. Wyjątek stanowić będą podawane posiłki z okazji świąt i uroczystości okolicznościowych kiedy to sposób serwowania posiłków będzie dodatkowo uszczegółowiany przez ZAMAWIAJĄCEGO.
14. Maksymalny czas przechowywania potraw wynosić będzie do 3 godz.
15. Posiłki wydawane będą w czasie (od godziny do godziny) ustalonym przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego (wyznaczonego kierownika zgrupowania, ćwiczenia itp.), z takim wyliczaniem czasowym, aby dostarczenie ich do bezpośredniego spożycia nie odbywało się wcześniej niż na ½ godz. przed planowanym ich wydawaniem dla konsumentów.
16. Spożywanie posiłków przez żywionych odbywało się będzie na siedząco przy stolikach 4-6 osobowych nakrytych obrusami wielokrotnego lub jednorazowego użytku dostarczonymi przez Wykonawcę. Wykonawca zapewni właściwe (estetyczne i higieniczne) utrzymanie stolików przed każdym posiłkiem.
17. Wykonawca zapewni na każdym stoliku konsumenckim na sali jadalnej zestaw z przyprawami (minimum z trzema pojemnikami - na sól, pieprz, przyprawa do zup).
18. Do wydawania i spożywania posiłków Wykonawca będzie stosował własny sprzęt stołowy taki jak - sztucze nierzewne, nakrycia stołowe (porcelana, porcelit, tace, kubki, filiżanki ze spodkami, flaczarki, talerze, talerzyki, dzbanki itp.).

19. Wykonawca we własnym zakresie, po każdym posiłku będzie zabierał odpady pokonsumpcyjne oraz naczynia jednorazowe i utylizował je zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami sanitarnymi.
20. W zakresie kontrolno – rozliczeniowym Wykonawca zapewni dekadowe porównywanie średnich wartości energetycznych i odżywczych faktycznie wydanych posiłków z normatywami (załącznik 2) tych wartości określonymi dla stosowanych norm zasadniczej żywienia. Dopuszczalne (dekadowe) odchylenia od norm nie może przekraczać 5%.
21. Wykonawca będzie organizował żywienie tak, że na 3 dni przed rozpoczęciem żywienia otrzymana od jednostki wojskowej powiadomienie od kiedy nastąpi początek żywienia a informacja o stanach żywionych, dodatkowych i wzbogaconych posiłkach, suchego prowiantu i posiłków wydawanych poza stołówką, w terminach do godziny 11.00 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 będzie wpływała na jakość i terminowość wydawanych posiłków. W przypadku nieotrzymania uszczegółowionej informacji od Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedzającego przygotowanie posiłków Wykonawca nie przygotowuje posiłku.
22. Osoba upoważniona przez Zamawiającego będzie wykonywała zadania kontrolne w stosunku do całokształtu realizowanych przez Wykonawcę usług żywieniowych, w tym w szczególności terminowości, jakości, przygotowywania i wydawania posiłków.

**ZESTAW ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWY PRODUKTÓW  
SPOŻYWCZYCH ORAZ WYMAGANE PARAMETRY ENERGETYCZNE  
I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA „020” .**

| Lp. | WYSZCZEGÓLNIENIE                    | NORMA WYŻYWIENIA A |  | Lp.  | WYSZCZEGÓLNIENIE     | NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę) |  |
|-----|-------------------------------------|--------------------|--|------|----------------------|---------------------------------|--|
|     |                                     | 020                |  |      |                      | 020                             |  |
| 1   | 2                                   | 3                  |  | 1    | 2                    | 3                               |  |
| 1.  | Filet z dorsza                      | 7                  |  | 80.  | Papryka świeża       | 3                               |  |
| 2.  | Filet z morskoka                    | 7                  |  | 81.  | Pomidor świeży       | 25                              |  |
| 3.  | Filet mintaja                       | 6                  |  | 82.  | Ogórki świeże        | 15                              |  |
| 4.  | Kons. rybna filet z makreli w oleju | 10                 |  | 83.  | Salata               | 25                              |  |
| 5.  | Kons. rybna filet z makreli w pom.  | 10                 |  | 84.  | Kapusta świeża biała | 30                              |  |
| 6.  | Śledzie marynowane                  | 18                 |  | 85.  | Kapusta świeża       | 8                               |  |
| 7.  | Antrykot wołowy b/k                 | 20                 |  | 86.  | Kapusta pekińska     | 10                              |  |
| 8.  | Wołowina zrazowa                    | 24                 |  | 87.  | Kapusta              | 5                               |  |
| 9.  | Udo z kurczaka                      | 27                 |  | 88.  | Kalafior świeży      | 10                              |  |
| 10. | Pierś z kurczaka                    | 15                 |  | 89.  | Rzodkiewka           | 10                              |  |
| 11. | Karkówka                            | 20                 |  | 90.  | Pietruszka           | 10                              |  |
| 12. | Łopatka wieprzowa                   | 20                 |  | 91.  | Seler korzeniowy     | 10                              |  |
| 13. | Schab wieprzowy                     | 20                 |  | 92.  | Por                  | 10                              |  |
| 14. | Szynka wieprzowa                    | 15                 |  | 93.  | Natka pietruszki     | 1                               |  |
| 15. | Mięso wieprz oraz szynki drobne     | 10                 |  | 94.  | Koperek zielony      | 1                               |  |
| 16. | Schab wieprzowy                     | 20                 |  | 95.  | Szczypiorek          | 1                               |  |
| 17. | Kiełbasa parówkowa                  | 3                  |  | 96.  | Czosnek              | 2                               |  |
| 18. | Parówki specjalne                   | 3                  |  | 97.  | Cytryny              | 2                               |  |
| 19. | Mortadela specjalna                 | 4                  |  | 98.  | Truskawki świeże     | 10                              |  |
| 20. | Kiełbasa biała                      | 5                  |  | 99.  | Wiśnie świeże        | 5                               |  |
| 21. | Kiełbasa podlaska                   | 5                  |  | 100. | Śliwki świeże        | 12                              |  |
| 22. | Kiełbasa wojskowa                   | 5                  |  | 101. | Jabłka świeże        | 160                             |  |
| 23. | Kiełbasa śląska                     | 5                  |  | 102. | Fasola               | 15                              |  |
| 24. | Kiełbasa toruńska                   | 5                  |  | 103. | Groch specj.         | 12                              |  |
| 25. | Kiełbasa zwyczajna                  | 5                  |  | 104. | Pyzy                 | 25                              |  |
| 26. | Kiełbasa krakowska                  | 10                 |  | 105. | Kluski śląskie       | 25                              |  |
| 27. | Kiełbasa szynkowa                   | 10                 |  | 106. | Kluski kopytka       | 25                              |  |
| 28. | Baleron                             | 5                  |  | 107. | Sok z czarnej        | 15                              |  |
| 29. | Szynka wieprz.                      | 5                  |  | 108. | Sok                  | 50                              |  |
| 30. | Boczek wędzony b/k                  | 10                 |  | 109. | Kapusta              | 30                              |  |
| 31. | Parówki drobiowe                    | 5                  |  | 110. | Ogórki kwaszone      | 15                              |  |
| 32. | Szynka z kurczaka                   | 4                  |  | 111. | Chrzan tarty         | 2                               |  |
| 33. | Szynka z indyka                     | 4                  |  | 112. | Koncentrat           | 7                               |  |

| Lp. | WYSZCZEGÓLNI<br>ENIE           | NORMA<br>WYŻYWIENI<br>A |  | Lp.  | WYSZCZEGÓLNI<br>ENIE                | NORMA<br>WYŻYWIENIA<br>(w g na osobę) |  |
|-----|--------------------------------|-------------------------|--|------|-------------------------------------|---------------------------------------|--|
|     |                                | 020                     |  |      |                                     | 020                                   |  |
| 34. | Mortadela drobiowa             | 4                       |  | 113. | Mieszanka                           | 10                                    |  |
| 35. | Gatunkowa<br>mielonka kons.    | 9                       |  | 114. | Mieszanka<br>warzyw kons. 3         | 10                                    |  |
| 36. | Konserwa tyrolska              | 8                       |  | 115. | Groszek kons.                       | 10                                    |  |
| 37. | Gulasz wieprzowy               | 6                       |  | 116. | Fasola kons.                        | 5                                     |  |
| 38. | Gulasz wołowy                  | 5                       |  | 117. | Kapusta                             | 3                                     |  |
| 39. | Pasztet wiejski                | 4                       |  | 118. | Fasola szparag                      | 10                                    |  |
| 40. | Pasztet turystyczny            | 4                       |  | 119. | Suchary                             | 30                                    |  |
| 41. | Konserwa salceson              | 2                       |  | 120. | Makarony                            | 22                                    |  |
| 42. | Mielonka drobiowa              | 1                       |  | 121. | Cukier kryształ                     | 50                                    |  |
| 43. | Konserwa pasztet z             | 1                       |  | 122. | Batony                              | 5                                     |  |
| 44. | Konserwa z boczku              | 1                       |  | 123. | Miód naturalny                      | 5                                     |  |
| 45. | Fasola po bretońsku            | 2                       |  | 124. | Dżem                                | 6                                     |  |
| 46. | Kapusta biała z<br>mięsem      | 2                       |  | 125. | Dżem<br>wysokosłodzony              | 6                                     |  |
| 47. | Gołabki w sosie                | 5                       |  | 126. | Koncentrat rosół                    | 2                                     |  |
| 48. | Klopsiki w sosie               | 5                       |  | 127. | Olej rzepakowy                      | 10                                    |  |
| 49. | Jaja świeże                    | 0,50s                   |  | 128. | Słonina kons                        | 4                                     |  |
| 50. | Mleko spożywcze                | 300                     |  | 129. | Słonina świeża                      | 6                                     |  |
| 51. | Śmietana 18% tł                | 23                      |  | 130. | Smalec                              | 9                                     |  |
| 52. | Jogurt naturalny 2%            | 50                      |  | 131. | Liść laurowy                        | 0,05                                  |  |
| 53. | Kefir 1,5-2% tł                | 50                      |  | 132. | Papryka mielona<br>(pieprz turecki) | 0,10                                  |  |
| 54. | Ser twarogowy                  | 15                      |  | 133. | Pieprz naturalny                    | 0,15                                  |  |
| 55. | Ser gouda tłusty               | 20                      |  | 134. | Majeranek                           | 0,15                                  |  |
| 56. | Ser topiony tłusty             | 10                      |  | 135. | Ziele angielskie                    | 0,15                                  |  |
| 57. | Serek                          | 15                      |  | 136. | Sól                                 | 25                                    |  |
| 58. | Masło extra                    | 25                      |  | 137. | Musztarda                           | 2                                     |  |
| 59. | Ziemniaki                      | 550                     |  | 138. | Ketchup                             | 2                                     |  |
| 60. | Buraki ćwikłowe                | 30                      |  | 139. | Przypraw do zup<br>w płynie         | 4                                     |  |
| 61. | Marchew świeża                 | 50                      |  | 140. | Przyprawa do                        | 0,15                                  |  |
| 62. | Cebula świeża                  | 30                      |  | 141. | Przyprawa do ryb                    | 0,15                                  |  |
| 63. | Fasola szparag                 | 10                      |  | 142. | Ocet                                | 1                                     |  |
| 64. | Różycki kalafiora<br>zamrożone | 5                       |  | 143. | Kwas cytrynowy                      | 0,10                                  |  |
| 65. | Szpinak zamrożony              | 5                       |  | 144. | Panier                              | 3                                     |  |
| 66. | Mąka pszenna                   | 18                      |  | 145. | Kakao 10-12% tł                     | 2                                     |  |
| 67. | Kasza gryczana                 | 3                       |  | 146. | Kawa naturalna<br>mielona           | 4                                     |  |
| 68. | Kasza jęczmienna               | 3                       |  | 147. | Kawa nat rozp.                      | 1                                     |  |



| Lp. | WYSZCZEGÓLNIENIE    | NORMA WYŻYWIENIA A |  | Lp.  | WYSZCZEGÓLNIENIE         | NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę) |  |
|-----|---------------------|--------------------|--|------|--------------------------|---------------------------------|--|
|     |                     | 020                |  |      |                          | 020                             |  |
| 69. | Kasza jęczmienna    | 3                  |  | 148. | Kawa zbożowa             | 4                               |  |
| 70. | Kasza manna         | 3                  |  | 149. | Herbata czarna liściasta | 2,5                             |  |
| 71. | Płatki kukurydziane | 5                  |  | 150. | Herbata w                |                                 |  |
| 72. | Mieszanki zbożowe   | 6                  |  | 151. | Karp świeży              |                                 |  |
| 73. | Ryz biały           | 10                 |  | 152. | Polędwica                |                                 |  |
| 74. | Bułki pszenne       | 100                |  | 153. | Udziec cielęcy           |                                 |  |
| 75. | Chleb żytni razowy  | 120                |  | 154. | Szynka konserwowa        |                                 |  |
| 76. | Chleb zwykły        | 350                |  | 155. | Czekolada pełna mleczna  |                                 |  |
| 77. | Drożdżówki z        | 50                 |  |      |                          |                                 |  |
| 78. | Makowiec            | 5                  |  |      |                          |                                 |  |
| 79. | Jabłecznik          | 5                  |  |      |                          |                                 |  |

**SUMARYCZNE ZESTAWIENIE PRODUKTÓW ZAWARTYCH  
W NORMIE WYŻYWIENIA „020” .**

| Kod Gr. | WYSZCZEGÓLNIENIE          | NORMA WYŻYWIENIA A (w g na |  | Kod Gr. | WYSZCZEGÓLNIENIE                           | NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę) |  |
|---------|---------------------------|----------------------------|--|---------|--------------------------------------------|---------------------------------|--|
|         |                           | 020                        |  |         |                                            | 020                             |  |
| 1       | 2                         | 3                          |  | 1       | 2                                          | 3                               |  |
| 01.     | Produkty strączkowe       | 27                         |  | 09.     | Jaja świeże                                | 0,5                             |  |
| 02.     | Przetwory zbożowe         | 73                         |  | 10.     | Ryby i przetwory rybne                     | 58                              |  |
| 03.     | Pieczyno                  | 670                        |  | 11.     | Ziemniaki                                  | 700                             |  |
| 04.     | Mięso i przetwory mięsne  | 292                        |  | 12.     | Warzywa i owoce bogate w wit C             | 132                             |  |
| 05.     | Tłuszcze zwierzęce        | 19                         |  | 13.     | Warzywa i owoce karotenowe                 | 160                             |  |
| 06.     | Tłuszcze roślinne         | 10                         |  | 14.     | Inne warzywa i owoce                       | 365                             |  |
| 07.     | Mleko i przetwory mleczne | 850                        |  | 15.     | Cukier i słodycze w przeliczeniu na cukier | 73                              |  |
| 08.     | Masło i śmietana          | 46                         |  |         |                                            |                                 |  |

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

**PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE  
NORMY WYŻYWIENIA „020” .**

| Lp. | Wyszczególnienie      | Jm.  | Norma żywienia |  |
|-----|-----------------------|------|----------------|--|
|     |                       |      | 020            |  |
| 1   | 2                     | 3    | 4              |  |
| 1   | Wartości energetyczne | kJ   |                |  |
|     |                       | kcal | 4532           |  |
| 2   | Białko roślinne       | g    | 73,2           |  |
| 3   | Białko zwierzęce      | g    | 91,4           |  |
| 4   | Tłuszcze roślinne     | g    | 31,0           |  |
| 5   | Tłuszcze zwierzęce    | g    | 114,5          |  |
| 6   | Węglowodany           | G    | 693,1          |  |
| 7   | Wapń                  | mg   | 1212,7         |  |
| 8   | Fosfor                | mg   | 2704,1         |  |
| 9   | Żelazo                | mg   | 28,62          |  |
| 10  | Magnez                | mg   | 681,7          |  |
| 11  | Witamina A            | ug   | 1590           |  |
| 12  | Witamina C            | mg   | 166,0          |  |

**SUMARYCZNE ZESTAWIENIE PRODUKTÓW ZAWARTYCH W ZASADNICZEJ  
NORMIE WYŻYWIENIA „020” ORAZ DODATKOWEJ „110”**

| Kod Gr. | WYSZCZEGÓLNIENIE         | NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę) |  |     | Kod Gr. | WYSZCZEGÓLNIENIE               | NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę) |  |     |
|---------|--------------------------|---------------------------------|--|-----|---------|--------------------------------|---------------------------------|--|-----|
|         |                          | 020                             |  | 110 |         |                                | 020                             |  | 110 |
| 1       | 2                        | 3                               |  | 5   | 1       | 2                              | 3                               |  | 5   |
| 01.     | Produkty strączkowe      | 27                              |  | 0   | 09.     | Jaja świeże                    | 0,5                             |  | 0,5 |
| 02.     | Przetwory zbożowe        | 73                              |  | 0   | 10.     | Ryby i przetwory rybne         | 58                              |  | 0   |
| 03.     | Pieczynko                | 670                             |  | 100 | 11.     | Ziemniaki                      | 700                             |  | 0   |
| 04.     | Mięso i przetwory mięsne | 292                             |  | 83  | 12.     | Warzywa i owoce bogate w wit C | 132                             |  | 65  |
| 05.     | Tłuszcze zwierzęce       | 19                              |  | 0   | 13.     | Warzywa i owoce karotenowe     | 160                             |  | 110 |
| 06.     | Tłuszcze roślinne        | 10                              |  | 0   | 14.     | Inne warzywa i owoce           | 365                             |  | 420 |
| 07.     | Mleko i przetwory        | 850                             |  | 370 | 15.     | Cukier i słodczy w             | 73                              |  | 20  |

|     |                     |    |  |    |  |                           |  |  |  |
|-----|---------------------|----|--|----|--|---------------------------|--|--|--|
|     | mleczne             |    |  |    |  | przeliczeniu<br>na cukier |  |  |  |
| 08. | Masło i<br>śmietana | 46 |  | 20 |  |                           |  |  |  |

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

**PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE  
NORMY WYŻYWIENIA „020” ORAZ DODATKOWEJ „110”**

| Lp. | Wyszczególnienie      | Jm.  | Norma wyżywienia |  |       |
|-----|-----------------------|------|------------------|--|-------|
|     |                       |      | 020              |  | 110   |
| 1   | 2                     | 3    | 4                |  |       |
| 1   | Wartości energetyczne | kJ   |                  |  |       |
|     |                       | kcal | 4532             |  | 1031  |
| 2   | Białko roślinne       | g    | 73,2             |  | 13,9  |
| 3   | Białko zwierzęce      | g    | 91,4             |  | 23,4  |
| 4   | Tłuszcze roślinne     | g    | 31,0             |  | 6,9   |
| 5   | Tłuszcze zwierzęce    | g    | 114,5            |  | 39,7  |
| 6   | Węglowodany           | G    | 693,1            |  | 125,5 |
| 7   | Wapń                  | mg   | 1212,7           |  | 391,6 |
| 8   | Fosfor                | mg   | 2704,1           |  | 589,3 |
| 9   | Żelazo                | mg   | 28,62            |  | 5,78  |
| 10  | Magnez                | mg   | 681,7            |  | 86,1  |
| 11  | Witamina A            | ug   | 1590             |  | 920,0 |
| 12  | Witamina C            | mg   | 166,0            |  | 86,2  |

**ZALECANE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW**  
**NORMA ZASADNICZA „020”**

**1. PIERWSZE ŚNIADANIE**

| Grupy potraw                                                                      | Jm   | Wielkość porcji                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|
| Zupy śniadaniowe:<br>- zupy mleczne                                               | g    | 400-450                                       |
| Podstawowe dania śniadaniow                                                       |      | Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych |
| - wędzonki i kielbasy wydawane na                                                 | g    | 50-60                                         |
| - kielbasy wydawane na gorąco                                                     | g    | 100                                           |
| - wędliny podrobowe                                                               | g    | 50                                            |
| - konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe                                       | g    | 50                                            |
| - mięsa wydawane na zimno                                                         | g    | 50                                            |
| - wyroby podrobowe                                                                | g    | 60-70                                         |
| - pasty śniadaniowe zawierające w składzie produkty stanowiące źródło zwierzęcego | g    | 50-60                                         |
| - 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                               |
| <u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>                                       |      |                                               |
| - masło                                                                           | g    | 20                                            |
| - masło roślinne                                                                  | g    | 20                                            |
| <u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>                                      |      |                                               |
| - z warzyw                                                                        | g    | 80-100                                        |
| - owoce                                                                           | g    | 100-150                                       |
| Pieczywo, w tym:                                                                  |      |                                               |
| - chleb żytnio-pszen                                                              | g    | 75-100                                        |
| - bułki różne                                                                     |      | 100                                           |
| Ciasto                                                                            | g    | 70-100                                        |
| Napoje                                                                            | g    | 400-450                                       |

**2. DRUGIE ŚNIADANIE.**

| Grupy potraw                                | Jm | Wielkość porcji |
|---------------------------------------------|----|-----------------|
| Podstawowe dania śniadaniowe:               |    |                 |
| - wędzonki i kielbasy                       | g  | 50              |
| - wędliny podrobowe                         | g  | 50              |
| - konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe | g  | 50              |

|                                                                                       |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| - past śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło zwierzęcego | g    | 50    |
| - 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 pół-cukiernicze                                                    | g    | 100   |
| <u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>                                           |      |       |
| - masło, masło roślinne                                                               | g    | 15    |
| <u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>                                          |      |       |
| - z warzyw                                                                            | g    | 60-80 |
| - owoce                                                                               | g    | 100   |
| <u>Pieczywo:</u>                                                                      |      |       |
| - bułki różne                                                                         | g    | 100   |
| Napoje                                                                                | g    | 400   |
| Jogurt, kefir itp.                                                                    | g    | 250   |

### 3. OBIAD.

| Grupy potraw                           | Jm | Wielkość porcji     |      |
|----------------------------------------|----|---------------------|------|
| Zupy obiadowe                          | g  | 450-500             |      |
| Dania obiadowe główne                  |    | Składnik podstawowy | Sosy |
| <u>Potrawy mięsne gotowane:</u>        |    |                     |      |
| - mięsa gotowane wieprzowe (porciowe)  | g  | 85-90               | 100  |
| - mięsa gotowane wołowe (porciowe) z   | g  | 70-75               | 100  |
| - mięsa gotowane mielone (pulpety) z   | g  | 120-140             | 100  |
| - kielbasy na gorąco                   | g  | 100                 |      |
| <u>Potrawy mięsne smażone:</u>         |    |                     |      |
| - mięsa wołowe i wieprzowe (porciowe)  | g  | 75-90               |      |
| - mięsa wieprzowe (porciowe)           | g  | 100-110             |      |
| - mięsa mielone (kotlety)              | g  | 110-125             |      |
| - kielbasy smażone                     | g  | 90-100              |      |
| - wątróbka smażona                     | g  | 115                 |      |
| <u>Potrawy mięsne duszone:</u>         |    |                     |      |
| - gulasze                              | g  | 220-250             |      |
| - mięsa wieprzowe (porciowe) duszone z | g  | 75-80               | 100  |
| - mięsa wołowe (porciowe) duszone z    | g  | 70-80               | 100  |
| - mięsa mielone (klopsiki) z sosami    | g  | 90-95               | 100  |
| <u>Potrawy z drobiu (kurczaki):</u>    |    |                     |      |
| - pieczone                             | g  | 150-170             |      |
| - duszone                              | g  | 125-140             |      |
| <u>Potrawy z ryb:</u>                  |    |                     |      |
| - 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             |      |
| <u>Potrawy półmięsne:</u>              |    |                     |      |
| - bigosy                               | g  | 300-350             |      |
| - inne potrawy warzywno-mięsne         | g  | 250-300             |      |

|                                        |      |         |     |
|----------------------------------------|------|---------|-----|
| - potrawy mączno-mięsne (pierogi,      | g    | 300-350 |     |
| Potrawy z jaj                          |      |         |     |
| - jaja z sosami                        | szt. | 2       | 100 |
| Inne potrawy bezmięsne:                |      |         |     |
| - knedle, pyzy, naleśniki itp.         | g    | 300-350 |     |
| <u>Dodatki obiadowe podstawowe:</u>    |      |         |     |
| - ziemniaki                            | g    | 250-275 |     |
| - kasze, ryż, makaron                  | g    | 200-220 |     |
| <u>Dodatki obiadowe uzupełniające:</u> |      |         |     |
| - surówki warzywne                     | g    | 75-90   |     |
| - dodatki z warzyw gotowanych          | g    | 70-80   |     |
| - sałata                               | g    | 45-50   |     |
| - sałatki konserwowe                   | g    | 60-70   |     |
| <u>Desery:</u>                         |      |         |     |
| - 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 |     |
| <u>Pieczyno:</u>                       |      |         |     |
| - chleb żytnio-pszenny                 | g    | 100     |     |

#### 4. KOLACJA.

| Grupy potraw                                                                             | Jm   | Wielkość porcji                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------|
| <u>Dania kolacyjne gorące:</u>                                                           |      |                                                           |
| - bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i                                                    | g    | 300-350                                                   |
| - fasolka po bretońsku, fasolka w sosie pomidorowym itp.                                 | g    | 300-350                                                   |
| - gulasze mięsne, półmięsne z                                                            | g    | 250-300                                                   |
| - dania typu „risotto” itp.                                                              | g    | 350-400                                                   |
| - kaszanka na gorąco                                                                     | g    | 250-300                                                   |
| - wątróbka smażona                                                                       | g    | 150-170                                                   |
| - naleśniki z mięsem, pierogi z mięsem                                                   | g    | 250-300                                                   |
| - kiełbasy na gorąco                                                                     |      | 100                                                       |
| - potrawy z ryb (ryby po grecku, po kaszubsku)                                           | g    | 200-225                                                   |
| - jajecznice                                                                             | g    | 100-150                                                   |
| - naleśniki z dżemem, knedle, serem, z owocami, kluski śląskie, placki ziemniaczane itp. | g    | 250-350                                                   |
|                                                                                          |      | Proponowana wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych |
| <u>Dania kolacyjne zimne:</u>                                                            |      |                                                           |
| - wędzonki, kiełbasy i mięsne blokowe                                                    | g    | 50-60                                                     |
| - mięsa pieczone (zimne)                                                                 |      | 50                                                        |
| - wędliny podrobowe                                                                      | g    | 60-70                                                     |
| - konserwy rybne                                                                         | g    | 70-75                                                     |
| - ryby wędzone                                                                           | g    | 100                                                       |
| - 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   |
| <u>Dodatki kolacyjne uzupełniające I:</u>                                 |   |         |
| - masło, masło roślinne                                                   | g | 15-20   |
| <u>Dodatki kolacyjne uzupełniające II:</u>                                |   |         |
| - z warzyw                                                                | g | 70-80   |
| - owoce                                                                   | g | 100     |
| <u>Pieczyno</u>                                                           |   |         |
| - chleb żytnio-pszenno oraz inne<br>rodzaje chleba (razowy, sitkowy itp.) | g | 150-200 |
| Napoje                                                                    | g | 400-450 |

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

Wymagane jest by WYKONAWCA:

1. Zapewni stan sanitarnohigieniczny obiektu żywienia zbiorowego, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:
  - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448);
  - rozporządzeniu (WE) nr 852 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
  - rozporządzeniu (WE) nr 178 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd Ods. bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - ustawa z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 924 ze zm.);
  - rozporządzeniu komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
  - rozporządzeniu komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
  - rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy;
  - rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005, str. 1 ze zm.);
  - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 Nr 232 poz. 1525 z późn. zm.).
2. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego, zgodnie z Ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1587 ze zm.).
3. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2024 poz. 817) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28.10. 2004 r. w sprawie form współpracy organów Inspekcji Weterynaryjnej z Wojskową Inspekcją Weterynaryjną (Dz. U. z 2004 r. nr 245 poz. 2462 ze zm.), zapewnił Wojskowej Inspekcji Sanitarnej, Wojskowej Inspekcji



Weterynaryjnej i Lekarzom jednostki wojskowej prowadzenie nadzoru nad procesem żywienia i żywnością.

4. W terminie 7 dni od podpisania umowy Wykonawca zostanie zgłoszony do Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w celu objęcia ich nadzorem przez wojskowe organy urzędowej kontroli żywności.
5. Bezwzględnie będzie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce i resorcie Obrony Narodowej.

WARUNKI  
wzajemnych rozliczeń finansowych

Wymagane jest by:

1. Żywnienie stanów osobowych realizowane było przez WYKONAWCĘ zgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem przez ZAMAWIAJĄCEGO według:
  - a) dzienniej stawki pieniężnej dla zasadniczej normy żywienia „020” określonej w „Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie bezpłatnego żywienia żołnierzy zawodowych Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej” oraz „Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 maja 2022 r. w sprawie umundurowania i żywienia oraz innych należności wydawanych żołnierzom niebędącym żołnierzami zawodowymi”, powiększonej o (%) ewentualnego narzutu obejmującego usługę oraz podatek VAT;
  - b) Dla dodatkowej normy żywienia „160” – obejmuje dostawę 3 litrów butelkowanej wody mineralnej w cenie zakupu powiększonej o (%) ewentualnego narzutu obejmującego usługę oraz podatek VAT;
  - c) dzienniej stawki pieniężnej dla dodatkowej normy „80% 110” określonej w „Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie bezpłatnego żywienia żołnierzy zawodowych Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej” oraz „Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 maja 2022 r. w sprawie umundurowania i żywienia oraz innych należności wydawanych żołnierzom niebędącym żołnierzami zawodowymi”, powiększonej o (%) ewentualnego narzutu obejmującego usługę oraz podatek VAT;

Stawka ta odnosi się do poszczególnych posiłków, odpowiednio:

- I śniadanie 25%
- II śniadanie 10%
- Obiad 40%
- Kolacja 25%

Na wniosek ZAMAWIAJĄCEGO dopuszcza się stosowanie innego podziału wynikającego z toku i specyfiki służby.

Przykładowy Jadłospis dzienny  
WARTOŚCI ODŻYWCZE I ENERGETYCZNE

| Lp. | Posiłek      | Potrawa                           | Porcja<br>g - dm3 |
|-----|--------------|-----------------------------------|-------------------|
| 1   | śniadanie 1  | Salatka złota                     | 60.00             |
| 2   | -II-         | Płatki mustli                     | 20.00             |
| 3   | -II-         | Masło                             | 20.00             |
| 4   | -II-         | Kiełbasa parówkowa na gorąco      | 100.00            |
| 5   | -II-         | Miód naturalny                    | 50.00             |
| 6   | -II-         | Chleb zwykły                      | 150.00            |
| 7   | -II-         | Chleb razowy                      | 50.00             |
| 8   | -II-         | Mleko gotowane                    | 0.50 l            |
| 9   | -II-         | Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem   | 400.00            |
| 10  | -II-         | Ketchup (pikantny sos pomidorowy) | 20.00             |
| 11  | śniadanie 2  | Kanapka z twarogiem i dżemem      | 175.00            |
| 12  | -II-         | Herbata z cukrem                  | 400.00            |
| 13  | Obiad - 1    | Zupa chłopska                     | 500.00            |
| 14  | -II-         | Chleb razowy                      | 100.00            |
| 15  | Obiad - 2 da | Potrawka chińska z indyka         | 150.00            |
| 16  | -II-         | Kalafior gotowany                 | 80.00             |
| 17  | -II-         | Salatka bałkańska                 | 100.00            |
| 18  | -II-         | Ryż na sypko                      | 200.00            |
| 19  | -II-         | Napój malinowy                    | 400.00            |
| 20  | -II-         | Kisiel z cukrem i jabłkami        | 200.00            |
| 21  | Kolacja      | Pasta rybno serowa z tuńczykiem   | 60.00             |
| 22  | -II-         | Masło roślinne                    | 20.00             |
| 23  | -II-         | Salceson włoski                   | 70.00             |
| 24  | -II-         | Chleb zwykły                      | 100.00            |
| 25  | -II-         | Bułki                             | 120.00            |
| 26  | -II-         | Herbata z cukrem                  | 400.00            |
| 27  | -II-         | Banany                            | 150.00            |

| Wart.<br>Energ | Białko |      | Tłuszcze |       | Ca<br>mg | Fe<br>mg | Węglowod | Magnez<br>Mg | Witaminy |     |
|----------------|--------|------|----------|-------|----------|----------|----------|--------------|----------|-----|
|                | Rośl   | Zwie | Rośl.    | Zwie. |          |          |          |              | A        | C   |
|                | g      | g    | g        | g     |          |          |          |              | śg       | mg  |
| 4801           | 39     | 92   | 83       | 141   | 1926     | 23       | 572      | 361          | 2725     | 146 |

DEFINICJA ZASADNICZEJ I DODATKOWEJ NORMY WYŻYWIENIA  
ORAZ ICH WYMIAR FINANSOWY

1. Przez zasadniczą normę żywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
2. Przez dodatkową normę żywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych lub napoju, przysługującą żołnierzowi w ciągu doby jako uzupełnienie zasadniczej normy żywienia albo jako oddzielny posiłek lub porcja napoju.
3. Normy żywienia mają określoną minimalną wartość pieniężną, ustaloną Decyzją Ministra Obrony Narodowej w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia, która aktualnie wynosi:
  - norma szkolna „020” – równa się 29,59 zł.
  - norma dodatkowa „110” w wymiarze 80% – równa się 8,15 zł.
4. Przez wartość pieniężną normy żywienia należy rozumieć wartość produktów spożywczych, w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej lub dodatkowej normy żywienia.
5. Wyżywienie należy przyrządzać i serwować w formie czterech posiłków (dopuszcza się łączenie śniadania I z II), uwzględniając podział wartości kalorycznej produktów spożywczych na poszczególne posiłki w następujący sposób:
  - I śniadanie 25 %
  - II śniadanie 10%
  - Obiad 40 %
  - Kolacja 25 %

Załącznik nr 8 do umowy

Gdynia, dnia.....

Dane dotyczące Wykonawcy/Podwykonawcy:

Nazwa: .....

Siedziba: .....

Nr telefonu/faksu: .....

REGON .....

NIP .....

### OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że osoby wykonujące czynności związane z usługą

.....  
(nazwa usługi i nr postępowania)

na rzecz Zamawiającego, są zatrudnione na podstawie umowy o pracę.

.....  
(Podpis Wykonawcy)

### Klauzula informacyjna RODO

1. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Jednostka Wojskowa 4026 z siedzibą w Gdyni, 81-103, ul. Rondo Bitwy pod Oliwą.
  - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: 4026.iod@ron.mil.pl;
  - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celach wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora w związku z prowadzoną procedurą o udzielenie przedmiotowego zamówienia.
  - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP
  - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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.
  - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
  - 8) posiada Pani/Pan:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
    - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
    - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub

konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);

d) 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:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

c) 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;

10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

