

Kętrzyn, dnia ..... r.

**WARMIŃSKO – MAZURSKI ODDZIAŁ  
STRAŻY GRANICZNEJ**  
*im. gen. bryg. Stefana Pasławskiego*

Egz. pojedynczy

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT CENOWYCH  
NA DOSTAWĘ PRZETWÓRÓW MLECZNYCH I TŁUSZCZÓW  
DO WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO ODDZIAŁU STRAŻY  
GRANICZNEJ**

**o wartości szacunkowej poniżej kwoty 130 000,00 zł**

.....

Dane Zamawiającego:

Warmińsko-Mazurski Oddział Straży Granicznej  
ul. gen. Władysława Sikorskiego 78  
11-400 Kętrzyn  
89-750-34-14  
sgmiz.wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl

Wykonano: egzemplarz pojedynczy - a/a  
Wykonała: Ewelina Kowalczuk  
Tel (89) 750 34 14  
Dnia 11.03.2022 r.

**I.** Ofertę należy złożyć na adres e-mail do dnia **16.03.2022 r.**

email: sgimiz.wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl

**II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:** Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia zawarcia umowy do dnia 01.06.2022 r.

**III. Do kontaktu upoważnieni są:**

Ewelina Kowalczyk tel. (89) 750 34 14

**IV. Opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa przetworów mlecznych i tłuszczów do Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej zgodnie z § 1 projektu umowy.

**V. Warunki zamówienia:**

1. Warunki przedmiotu zamówienia zostały określone w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 2 niniejszego zaproszenia do składania ofert cenowych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość wystawiania faktur VAT w formie elektronicznej.
3. W przypadku wystawiania faktur VAT w formie elektronicznej Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia o wyrażeniu zgody na wystawianie i udostępnianie faktur VAT w formie elektronicznej zgodnie załącznikiem nr 3.
4. W przypadku korzystania z możliwości wystawiania faktur VAT w formie elektronicznej, Wykonawca składa przedmiotowe oświadczenie wraz z ofertą.
5. Przedmiotowe oświadczenie i formularz ofertowy muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym.
6. W przypadku złożenia podpisu przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym należy dołączyć pełnomocnictwo, które powinno dokładnie określać zakres umocowania oraz dane mocodawców i pełnomocnika.
7. Ilość przedmiotów ujęta w kolumnie „ilość” może ulec zmianie w zależności od wartości całkowitej oferty.
8. W przypadku wysłania korespondencji e-mailem (np. dot. pytań przedmiotu zamówienia, złożenia oferty) prosimy o telefoniczne upewnienie się pod numerem telefonu 89 750 34 14, że została ona otrzymana przez Zamawiającego. Może się zdarzyć, że centralnie funkcjonujące zabezpieczenie antyspamowe uzna adres e-mail Wykonawcy za spam i dokona blokady korespondencji.
9. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oferty.**

**VI. Wymagane dokumenty:**

Podpisany formularz cenowy zgodnie z opisem przedmiotu oraz warunkami umowy.

**VII. Załączniki:**

Załącznik nr 1 - Formularz cenowy,

- Załącznik nr 2 - Projekt umowy,  
Załącznik nr 3 - Oświadczenie o wyrażeniu zgody na wystawianie i udostępnianie faktur w formie elektronicznej.

**VIII. Kryterium oceny ofert:**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert: cena 100 %

**IX. RODO**

Informacja o przetwarzaniu Pana/Pani danych osobowych znajduje się na stronie Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej pod adresem <http://wm.strazgraniczna.pl/wm/rodo/28503,RODO.html>

**FORMULARZ CENOWY**

....., dnia .....2022 r.

.....  
(Wykonawca)**WARMIŃSKO-MAZURSKI  
ODDZIAŁ STRAŻY GRANICZNEJ  
ul. Gen. Władysława Sikorskiego 78  
11-400 Kętrzyn****Oferuję realizację niżej wymienionej dostawy  
dla Warmińsko- Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej  
11-400 Kętrzyn, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 78**

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	j.m	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6
1.	<p><b>Ser GOUDA</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - ser typu holenderskiego, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, - zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 30%, - wygląd – prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych o wadze od 1,5 kg do 3,5 kg, brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, - konsystencja – mięsz miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, - barwa – jasno – żółta, jednolita w całej masie, - smak i zapach – delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalny produkt seropodobny. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie jednostkowe- z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), - opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 50 dni.</p>	kg	150		

2.	<p><b>Ser SALAMI</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ser podpuszczkowy dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 25 %,</li> <li>- wygląd – walec o średnicy 8 cm-10 cm i o wadze od 1 kg do 1,5 kg, oczka niewielkie równomiernie rozsiane,</li> <li>- konsystencja – mięsz elastyczny, miękki, dopuszcza się lekko twardy,</li> <li>- barwa – jasno kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>- smak i zapach – delikatny, szlachetny, łagodny, dopuszcza się lekko kwaśny i lekko pikantny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 40 dni.</li> </ul>	kg	150		
----	---	----	-----	--	--

3.	<p><b>Ser twaróg półtłusty</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ser wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>- barwa- biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>- konsystencja- stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek,</li> <li>- smak- czysty, łagodny, lekko kwaśny,</li> <li>- zapach- czysty, właściwy dla sera twarogowego.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pojemnik plastikowy lub karton tekturowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 10 dni.</p>	kg	300		
----	---	----	-----	--	--

4.	<p><b>Ser topiony smakowy</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 18%,</li> <li>- kształt- regularny, o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta,</li> <li>- barwa- naturalna, kremowa, jednolita w całej masie, widoczne użyte dodatki rozłożone w całej masie produktu,</li> <li>- powierzchnia- gładka, konsystencja smarowna,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek itp.), ze swoistym posmakiem topienia,.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, obce posmaki i/lub zapachy, smak piekący, gorzki, mdły, mydlasty, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- pojedyncza sztuka opakowana jednostkowo w folię aluminiową, z nadrukiem lub bez nadruku,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudełko kartonowe lub z tworzywa sztucznego, od 7 sztuk do 8 sztuk sera w opakowaniu,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</li> </ul>	kg	250		
----	---	----	-----	--	--

5.	<p><b>Serek topiony w plasterkach</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 gramach produktu minimum 16%,</li> <li>- barwa- naturalna, kremowa, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu,</li> <li>- powierzchnia- gładka, konsystencja smarowna,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, szczypiorek itp.), ze swoistym posmakiem topienia.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowanie, zanieczyszczenia mechaniczne, obce posmaki i/lub zapachy, smak piekący, gorzki, mdły, mydlasty, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zewnętrzne wykonane z folii, o wadze netto od 120 g do 170 g, w jednym opakowaniu od 7 do 8 plastrów sera topionego, każdy plaster osobno zapakowany w folię termozgrzewalną,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</p>	kg	250		
----	---	----	-----	--	--



6.	<p><b>Masło ekstra 200 g</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu mlecznego w 100 g produktu nie mniej niż 82%,</li> <li>- kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita,</li> <li>- konsystencja- jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki i/lub zapachy, krople na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalne produkty miksy mleczno-tłuszczowe.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kostka 200 g,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe do 5 kg, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 14 dni.</li> </ul>	kg	350		
----	---	----	-----	--	--

7.	<p><b>Jogurt z kawałkami owoców</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu,</li> <li>- struktura i konsystencja- jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna,</li> <li>- barwa- charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń itp.</li> <li>- smak i zapach- czysty, łagodny, słodko-kwaśny, z posmakiem użytych owoców,</li> <li>- bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 130 g do 170 g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni.</li> </ul>	kg	300		
----	--	----	-----	--	--

8.	<p><b>Ser twarogowy topiony</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  - skład- zawartość sera twarogowego jako surowca podstawowego,  - barwa – naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych składników,  - struktura i konsystencja – gładka, smarowna,  - smak i zapach – czysty, łagodny.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  - objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, obce posmaki i/lub zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  - opakowanie- opakowanie bezpośrednie – folia aluminiowa, porcje o masie 15g-18g, opakowanie pośrednie – kartonik 130g-140 g zawierający - 6-8 zapakowanych pojedynczo kostek – porcji sera twarogowego topionego,  - opakowanie zbiorcze-pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 30 dni.</p>	kg	100		
9.	<p><b>Margaryna</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  - zawartość tłuszczów roślinnych w 100 g produktu minimum 70%,  - przeznaczona do smażenia i pieczenia,  - powierzchnia- gładka, barwa jednolita,  - struktura i konsystencja- stała, lekko mazista,  - barwa- kremowo-żółta, jednolita w całej masie,  - smak i zapach- charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  - obce posmaki i/lub zapachy, barwa niejednorodna, objawy psucia, zapleśnienia, zjełczenia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  -opakowania jednostkowe- pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności od 200 g do 250 g,  - opakowanie zbiorcze- opakowanie kartonowe do 6 kg, pojemniki plastikowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</p>	kg	350		

10.	<p><b>Jogurt kremowy- biszkoptowy</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura i konsystencja- jednolita, lekko luźna, bez grudek, kremowa,</li> <li>- barwa- charakterystyczna dla użytych składników,</li> <li>- smak i zapach- czysty, łagodny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 100 g do 150 g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe do 5 kg, pojemniki plastikowe,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni.</li> </ul>	kg	150		
-----	---	----	-----	--	--

11.	<p><b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach 140 g-160 g</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wygląd – plastry w kształcie koła lub owalu ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem,</li> <li>- barwa – biała do jasno kremowej, w serach z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym,</li> <li>- struktura i konsystencja – lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną oraz nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego,</li> <li>- smak i zapach – lekko kwaśny twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych (smaki: naturalny oraz z ziołami).</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe – folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią, masa netto produktu 0,140 kg-0,160 kg, przy dostawach jednakowa masa netto serków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 10 dni.</li> </ul>	kg	100		
-----	---	----	-----	--	--

12.	<p><b>Jogurt (smakowy, 190 g-400g)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  - wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników,  - struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek,  - barwa- charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie,  - smak i zapach- czysty, łagodny, słodko- kwaśny,  - bez dodatku żelatyny wieprzowej.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  - obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  - opakowanie jednostkowe- butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności od 190 g do 400 g, przy dostawach jednakowa waga,  - opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 14 dni.</p>	kg	300		
<b>Razem wartość brutto:</b>					

**Oświadczam, że:**

Zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami umowy i nie wnoszę zastrzeżeń.

**Oświadczam, że:**

Wyrażam zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 kodeksu cywilnego powstałej należności w przypadku wystąpienia kar umownych za przekroczenie terminu realizacji zamówienia.

Jednocześnie **oświadczam, że** powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu, ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.

.....  
( podpis Wykonawcy)

**UMOWA NR .....**

Zawarta dnia .....r. w Kętrzynie pomiędzy:

Warmińsko-Mazurskim Oddziałem Straży Granicznej, 11-400 Kętrzyn, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 78, posiadającym NIP 742-000-73-89, REGON 510207605, zwanym dalej Zamawiającym reprezentowanym przez:

Komendanta Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej, w którego imieniu działa pełnomocnik:

.....  
przy kontrasygnacie – .....- Głównego Księgowego Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej,

a .....

zwanym w treści umowy Wykonawcą reprezentowanym przez:

.....

**§ 1**

Przedmiotem umowy jest dostawa przetworów mlecznych i tłuszczów do Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej na warunkach i zasadach określonych w umowie oraz wartości i ilości asortymentu określonego w załączniku, będącym integralną częścią niniejszej umowy.

**§ 2**

Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia zawarcia umowy do dnia 01.06.2022 r.

**§ 3**

1. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczać towar do Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest również do dokonania rozładunku i wniesienia zamówionego towaru do wskazanych przez pracownika magazynu żywnościowego pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego.
2. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczanego towaru odbywać się będzie w pomieszczeniach, w siedzibie Zamawiającego przez kierownika magazynu żywnościowego lub osobę przez niego upoważnioną.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazać dwukrotnie do badania próbki zakwestionowanego towaru do akredytowanego laboratorium. Koszty badania, bez względu na jego wyniki, pokryje Wykonawca.
4. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest podczas przeprowadzania procesu technologicznego. W przypadku nie spełnienia wymagań jakościowych, pozostała partia surowca zostanie zwrócona Wykonawcy i o tym fakcie Wykonawca zostanie niezwłocznie powiadomiony telefonicznie lub pisemnie (pocztą elektroniczną na adres e-mail.....).
5. Wykonawca w terminie jednego dnia od daty powiadomienia określonego w ust.4, dostarczy zastępczą partię towaru, wolną od wad i bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi jakościowemu i ilościowemu.

6. W przypadku wymiany towaru, koszt odbioru i dostawy towaru obciąża Wykonawcę.
7. Wykonawca winien spełniać wymagania higieniczno- sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.). Dostawa oraz transport towaru odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, załącznik II Rozdział IV i Rozdział IX(Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie spec., rozdz. XIII, t. 34, str. 319).
8. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez okres obowiązywania umowy, aktualnej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) lub zaświadczenie o wpisie do rejestrów zakładów wydane przez organ urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 730 ze zm.).
9. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty związane z leczeniem i przeprowadzeniem zabiegów sanitarnych, dezynfekcji i dezaktywacji oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych tych osób wynikających z zatruc dostarczonymi środkami spożywczymi.

#### § 4

Złożone w ofercie ceny są stałe i będą obowiązywać przez cały okres obowiązywania umowy, z wyjątkiem zmian obowiązujących w przepisach podatkowych, w tym zmian stawek podatku VAT.

#### § 5

1. Wykonawca będzie dostarczał towar na podstawie złożonych pisemnych zamówień, o których mowa w § 8 umowy.
2. Wykonawca do każdej partii dostarczonego towaru wystawi fakturę VAT na adres: Warmińsko-Mazurski Oddział Straży Granicznej, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 78, 11-400 Kętrzyn.
3. Każda faktura VAT winna zawierać ceny brutto za jednostkę miary zgodnie z załącznikiem do umowy. Wartość całkowita brutto w każdej pozycji asortymentu wymienionego w fakturze VAT winna być iloczynem ilości i ceny brutto za jednostkę miary oraz nie może jej przekroczyć.
4. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić przelewem należność za dostarczony towar w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT. Dniem zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu Zamawiającego.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość wystawienia faktur VAT w formie elektronicznej po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.



7. W przypadku o którym mowa w ust. 6 Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia faktury VAT w formie elektronicznej na adres skrzynki mailowej: [wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl](mailto:wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl)
8. W przypadku przesłania faktury VAT w formie elektronicznej na inny adres e-mail, niż podany w ust. 7, będzie traktowane przez Zamawiającego jako jej nieskuteczne doręczenie.
9. Zamawiający informuje, że stosuje mechanizm podzielonej płatności zgodnie z art. 108 a-d ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 685 ze zm.).
10. Strony zobowiązują się do natychmiastowego i wzajemnego informowania o zmianach adresów oraz kont bankowych.

## § 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamawianych towarów w przedmiocie zamówienia, w zależności od ilości żywionych osób.
2. W przypadku zaistnienia sytuacji określonej w ust. 1 Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu nie wykonania umowy w 100%.

## § 7

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty będą pełnowartościowe i wolne od wad jakościowych oraz będą dostarczane zgodnie z określonymi wymogami dla poszczególnego asortymentu zawartymi w załączniku do umowy.
2. Oferowane produkty winny spełniać wymagania zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).
3. Oznaczenia na opakowaniu powinny być zgodne z ustawodawstwem żywnościowym, umieszczone w widocznym miejscu, w sposób czytelny, trwałe oraz nieusuwalny (w normalnych warunkach użytkowania). Na każdym opakowaniu jest wymagany zapis nazwa produktu, nazwa i adres producenta lub pakującego, waga netto, klasa jakościowa, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
4. Przy każdej dostawie asortymentu zawartego w załączniku do umowy Wykonawca ma obowiązek przedstawić Handlowy Dokument Identyfikujący (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 55 ze zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie spec., rozdz. III, t. 45, str. 14).
5. Zamawiający wymaga, aby na opakowaniach dostarczanych towarów były oznakowania i opisy w języku polskim.
6. Dostarczany towar winien posiadać termin przydatności do spożycia zgodnie z określonymi wymogami zawartymi w załączniku do umowy.
7. Materiały opakowaniowe towarów winny być dopuszczone do kontaktu z żywnością.
8. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za jego dostawę, jakość i uszkodzenia w trakcie transportu. Dostawa towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń zewnętrznych i uszkodzeń mechanicznych.
9. Wykonawca oświadcza, że posiada decyzję właściwego organu- Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą dopuszczenia środka transportu do przewozu produktów spożywczych lub Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącą dopuszczenia środka transportu do przewozu produktów pochodzenia

zwierzęcego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostawy w całości w przypadku braku okazania przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 4 i w ust. 9 zdanie drugie.

## § 8

1. Dostawy będą realizowane minimum trzy razy w tygodniu, w rozkładzie tygodniowym od poniedziałku do piątku w terminach, asortymencie i ilościach określonych w pisemnych zamówieniach dekadowych przekazywanych przez Zamawiającego.
2. Dostawy w godzinach od 7.30 do godziny 09.30, po wcześniejszym telefonicznym uzgodnieniu terminu.
3. Zamówienia dekadowe będą przekazywane przez Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres e-mail.....) w dniach od poniedziałku do piątku.
4. Dokładne ilości zamawianych artykułów i terminy dostaw uściślane będą przez Zamawiającego pocztą elektroniczną lub telefonicznie w dniu poprzedzającym dostawę, do godziny 15.00, w dniach od poniedziałku do piątku.
5. W przypadku dostarczenia towaru nie spełniającego warunków zamówienia (niezgodności ilościowe, jakościowe), Zamawiający niezwłocznie poinformuje wykonawcę telefonicznie lub pisemnie (faksem, pocztą elektroniczną) o stwierdzonych wadach lub brakach. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania uzupełnienia i/lub wymiany wadliwego towaru na zgodny z opisem przedmiotu zamówienia w terminie jednego dnia od daty powiadomienia. Wykonawca dostarczy zastępczą partię towaru, wolną od wad i bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi jakościowemu i ilościowemu. Po wskazanym terminie Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania dodatkowych zamówień asortymentu zawartego w załączniku poza terminem określonym w ust. 1, w ilościach niezbędnych do realizacji ustawowych zadań, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, ale nie krótszym niż 1 dzień od momentu złożenia zamówienia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

## § 9

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca otrzyma wynagrodzenie z tytułu wykonanej części umowy.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonywania przez Wykonawcę warunków umowy, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, składając oświadczenie o odstąpieniu, nie później niż w terminie 14 dni od wystąpienia zdarzenia stanowiącego podstawę odstąpienia.
3. W sytuacji nie przestrzegania warunków jakościowych lub sanitarnych produkcji, transportu towaru lub terminowości dostaw Zamawiający ma prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy, bez wyznaczenia Wykonawcy dodatkowego terminu, oraz do obciążenia Wykonawcy karą umowną, o której mowa w § 10 ust.1.

## **§ 10**

1. W przypadku o którym mowa w § 9 ust.2 i 3 Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 20% pozostałej do realizacji wartości brutto, towarów będących przedmiotem umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50,00 zł za każde zdarzenie w przypadku dostarczenia towaru po wyznaczonym terminie o którym mowa w § 8 ust. 2 i 6.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 zł za każde zdarzenie w przypadku: niedostarczenia towaru; nie uzupełnienia braków ilościowych; braku wymiany towaru na pełnowartościowy, po wyznaczonym terminie, o którym mowa w § 8 ust. 5.
4. W przypadku zbiegu kar umownych dotyczących zdarzeń, o których mowa w § 8 ust. 2 i § 8 ust. 5, a dotyczących jednego dnia dostawy, Wykonawca zapłaci wyłącznie karę umowną za przekroczenie terminu, o którym mowa w § 8 ust. 5.
5. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 zł za każde zdarzenie w przypadku niedostarczenia zastępczej partii towaru, wolnej od wad, po wyznaczonym terminie, o którym mowa w § 3 ust. 5.
6. Zamawiający wystawi niezwłocznie dokument obciążający Wykonawcę kosztami wykonanych badań próbek zakwestionowanego towaru, o których mowa w § 3 ust. 3, na podstawie dokumentu księgowego wystawionego przez akredytowane laboratorium.
7. Zamawiający wystawi niezwłocznie Wykonawcy notę zawierającą szczegółowe naliczenie kar umownych, o których mowa w ust. 1-5.
8. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 kodeksu cywilnego powstałej należności w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonywania przez Wykonawcę warunków umowy poprzez naliczenie kary umownej, o której mowa w ust. 1-5 oraz w przypadku o którym mowa w ust. 6. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.
9. Nota, o której mowa w ust. 7 płatna będzie w terminie 21 dni od daty wystawienia.
10. W przypadku niezachowania terminu, o którym mowa w ust. 9, Zamawiający naliczy odsetki ustawowe za opóźnienie.

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień umowy w następujących przypadkach:
  - 1) zmiana nazwy Wykonawcy i Zamawiającego,
  - 2) zmiana adresu siedziby Wykonawcy i Zamawiającego,
  - 3) zmiana osób reprezentujących Wykonawcę i Zamawiającego,
2. Strony przewidują możliwość zmian umowy w zakresie wysokości wartości całkowitej brutto, w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności, każdorazowo na wniosek Wykonawcy w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
3. Zmiana wysokości wartości całkowitej brutto w zawartej umowie w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 2, będzie możliwa, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług, wyłącznie do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmieniona stawka podatku od towarów i usług.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2, zmianie ulegnie cena jednostkowa brutto oraz wartość całkowita brutto w zawartej umowie.

5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż przed pierwszym złożonym zamówieniem przez Zamawiającego informację o podatku VAT asortymentu stanowiącego przedmiot umowy. W przypadku wprowadzenia aktem prawa zmian stawek podatku VAT, na podstawie przedłożonej informacji wraz ze wskazaniem zmian w stawkach podatku VAT, Zamawiający dokona ponownego ustalenia wartości całkowitej brutto w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
6. Zmiany określone w ust. 1 pkt. 1-3 nie wymagają sporządzania aneksu do umowy, a strony informują się o wprowadzonych zmianach w formie pisemnej.
7. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest Kierownik Magazynu Żywnościowego lub osoba go zastępująca, tel. 89-750-32-89.
8. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest ....., tel .....
9. Wszelkie sprawy sporne wynikające z realizacji niniejszej umowy strony będą próbowały rozstrzygnąć w pierwszej kolejności polubownie, a w razie braku porozumienia zwrócą się do Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
10. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
11. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

Załącznik do umowy- Szczegółowy opis przedmiotu umowy

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Wykonano w 3 egzemplarzach

Egz. Nr 1- Kierownik SGMiŻ W-MOSG

Egz. Nr 2- Kierownik Sekcji Zamówień Publicznych Pionu Głównego Księgowego W-MOSG

Egz. Nr 3- Wykonawca

## Załącznik do umowy nr .....

z dnia .....

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość	Cena brutto za jednostkę miary	Wartość całkowita brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	<p><b>Ser GOUDA</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ser typu holenderskiego, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 30%,</li> <li>- wygląd – prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych o wadze od 1,5 kg do 3,5 kg, brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne,</li> <li>- konsystencja – miąższ miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy,</li> <li>- barwa – jasno – żółta, jednolita w całej masie,</li> <li>- smak i zapach – delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 50 dni.</li> </ul>	15544000-3	kg	150		

2.	<p><b>Ser SALAMI</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ser podpuszczkowy dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 25 %,</li> <li>- wygląd – walec o średnicy 8 cm-10 cm i o wadze od 1 kg do 1,5 kg, oczka niewielkie równomiernie rozsiane,</li> <li>- konsystencja – miąższ elastyczny, miękki, dopuszcza się lekko twardy,</li> <li>- barwa – jasno kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>- smak i zapach – delikatny, szlachetny, łagodny, dopuszcza się lekko kwaśny i lekko pikantny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 40 dni.</li> </ul>	15544000-3	kg	150		
----	--	------------	----	-----	--	--

3.	<p><b>Ser twaróg półtłusty</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ser wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>- barwa- biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>- konsystencja- stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek,</li> <li>- smak- czysty, łagodny, lekko kwaśny,</li> <li>- zapach- czysty, właściwy dla sera twarogowego.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obecność posmaki i/lub zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pojemnik plastikowy lub karton tekturowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 10 dni.</p>	15542100-0	kg	300		
----	---	------------	----	-----	--	--

4.	<p><b>Ser topiony smakowy</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 18%,</li> <li>- kształt- regularny, o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta,</li> <li>- barwa- naturalna, kremowa, jednolita w całej masie, widoczne użyte dodatki rozłożone w całej masie produktu,</li> <li>- powierzchnia- gładka, konsystencja smarowna,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek itp.), ze swoistym posmakiem topienia,.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, obce posmaki i/lub zapachy, smak piekący, gorzki, mdły, mydlasty, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- pojedyncza sztuka opakowana jednostkowo w folię aluminiową, z nadrukiem lub bez nadruku,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudełko kartonowe lub z tworzywa sztucznego, od 7 sztuk do 8 sztuk sera w opakowaniu,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</li> </ul>	15543000-6	kg	250		
----	--	------------	----	-----	--	--



5.	<p><b>Serek topiony w plasterkach</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 gramach produktu minimum 16%,</li> <li>- barwa- naturalna, kremowa, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu,</li> <li>- powierzchnia- gładka, konsystencja smarowna,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, szczypiorek itp.), ze swoistym posmakiem topienia.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy psucia, fermentacji, jęłczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowanie, zanieczyszczenia mechaniczne, obce posmaki i/lub zapachy, smak piekący, gorzki, mdły, mydlasty, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zewnętrzne wykonane z folii, o wadze netto od 120 g do 170 g, w jednym opakowaniu od 7 do 8 plasterów sera topionego, każdy plaster osobno zapakowany w folię termozgrzewalną,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</li> </ul>	15543000-6	kg	250		
----	---	------------	----	-----	--	--

6.	<p><b>Masło ekstra 200 g</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu mlecznego w 100 g produktu nie mniej niż 82%,</li> <li>- kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita,</li> <li>- konsystencja- jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista,</li> <li>- smak i zapach- charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki i/lub zapachy, krople na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Niedopuszczalne produkty miksy mleczno-tłuszczowe.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kostka 200 g,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe do 5 kg, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 14 dni.</li> </ul>	15530000-2	kg	350		
----	---	------------	----	-----	--	--

7.	<p><b>Jogurt z kawałkami owoców</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu,</li> <li>- struktura i konsystencja- jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna,</li> <li>- barwa- charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń itp.</li> <li>- smak i zapach- czysty, łagodny, słodko-kwaśny, z posmakiem użytych owoców,</li> <li>- bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 130 g do 170 g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni.</li> </ul>	15551320-4	kg	300		
----	--	------------	----	-----	--	--

8.	<p><b>Ser twarogowy topiony</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  - skład- zawartość sera twarogowego jako surowca podstawowego,  - barwa – naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych składników,  - struktura i konsystencja – gładka, smarowna,  - smak i zapach – czysty, łagodny.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  - objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, obce posmaki i/lub zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  - opakowanie- opakowanie bezpośrednie – folia aluminiowa, porcje o masie 15g-18g, opakowanie pośrednie – kartonik 130g-140 g zawierający - 6-8 zapakowanych pojedynczo kostek – porcji sera twarogowego topionego,  - opakowanie zbiorcze-pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 30 dni.</p>	15542200-1	kg	100		
9.	<p><b>Margaryna</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  - zawartość tłuszczów roślinnych w 100 g produktu minimum 70%,  - przeznaczona do smażenia i pieczenia,  - powierzchnia- gładka, barwa jednolita,  - struktura i konsystencja- stała, lekko mazista,  - barwa- kremowo-żółta, jednolita w całej masie,  - smak i zapach- charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  - obce posmaki i/lub zapachy, barwa niejednorodna, objawy psucia, zapleśnienia, zjełczenia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  -opakowania jednostkowe- pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności od 200 g do 250 g,  - opakowanie zbiorcze- opakowanie kartonowe do 6 kg, pojemniki plastikowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 60 dni.</p>	15431100-9	kg	350		

10.	<p><b>Jogurt kremowy- biszkoptowy</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura i konsystencja- jednolita, lekko luźna, bez grudek, kremowa,</li> <li>- barwa- charakterystyczna dla użytych składników,</li> <li>- smak i zapach- czysty, łagodny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 100 g do 150 g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe do 5 kg, pojemniki plastikowe,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni.</li> </ul>	15551320-4	kg	150		
-----	--	------------	----	-----	--	--

11.	<p><b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach 140 g-160 g</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wygląd – plastry w kształcie koła lub owalu ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem,</li> <li>- barwa – biała do jasno kremowej, w serach z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym,</li> <li>- struktura i konsystencja – lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną oraz nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego,</li> <li>- smak i zapach – lekko kwaśny twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych (smaki: naturalny oraz z ziołami).</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe – folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią, masa netto produktu 0,140 kg-0,160 kg, przy dostawach jednakowa masa netto serków,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 10 dni.</li> </ul>	15542100-0	kg	100		
-----	--	------------	----	-----	--	--

12.	<p><b>Jogurt (smakowy, 190 g-400g)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników,</li> <li>- struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek,</li> <li>- barwa- charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie,</li> <li>- smak i zapach- czysty, łagodny, słodko- kwaśny,</li> <li>- bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe- butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności od 190 g do 400 g, przy dostawach jednakowa waga,</li> <li>- opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 14 dni.</li> </ul>	15551320-4	kg	300		
<b>Suma wartości całkowitej brutto:</b>						

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

**OŚWIADCZENIE O WYRAŻENIU ZGODY NA  
WYSTAWIANIE I UDOSTĘPNIANIE FAKTUR W FORMIE ELEKTRONICZNEJ**

Dane Nabywcy:

Nazwa: Warmińsko-Mazurski Oddział Straży Granicznej

Adres: ul. Gen. Władysława Sikorskiego 78

11-400 Kętrzyn

NIP: 742-000-73-89

1. Działając na podstawie Ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 685 ze zm.) wyrażam zgodę na przesyłanie faktur , duplikatów tych faktur oraz ich korekt, zgodnie z obowiązującymi przepisami w formacie PDF w formie elektronicznej przez

.....  
(dane wystawcy faktury)

2. Zobowiązuję się przyjmować faktury, o których mowa w pkt.1 niniejszego oświadczenia w formie papierowej, w przypadku gdy przeszkody techniczne lub formalne uniemożliwiają przesłanie faktur drogą elektroniczną.
3. Przesłanie przez Wystawcę faktury w formacie PDF e-mailem automatycznie powoduje brak konieczności wystawiania i wysyłania do Nabywcy faktury, o których mowa powyżej w formie papierowej.
4. Wystawca oświadcza, że faktury będzie wysyłać z następującego adresu e-mail::

5. Nabywca oświadcza, że adresem e-mail, na który będą przesyłane faktury oraz, z którego wysyłane będą potwierdzenia ich otrzymania, będzie::

[wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl](mailto:wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl)

6. W razie zmiany adresu e-mail zobowiązuję się do pisemnego powiadomienia o nowym adresie.
7. Oświadczam, że mam świadomość, iż niniejsze oświadczenie może zostać wycofane, w następstwie czego wystawca faktur traci prawo do wystawiania i przesyłania faktur do odbiorcy drogą elektroniczną, począwszy od dnia następnego po otrzymaniu powiadomienia o wycofaniu akceptacji.

.....  
(podpis, data Nabywcy)

.....  
(podpis, data Wystawcy)