

Kętrzyn, dnia r.

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

Egz. pojedynczy

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT CENOWYCH
NA DOSTAWĘ MIĘSA DROBIOWEGO 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 11.04.2022 r.

I. Ofertę należy złożyć na adres e-mail do dnia **12.04.2022 r.**

email: sgmiz.wtiz.wmosg@strazgraniczna.pl

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia zawarcia umowy do dnia 31.07.2022 r.

III. Do kontaktu upoważnieni są:

Ewelina Kowalczyk tel. (89) 750 34 14

IV. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa drobiowego do Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej zgodnie z § 1 projektu umowy, stanowiącym załącznik nr 2 niniejszego zaproszenia do składania ofert cenowych.

V. Warunki zamówienia:

1. Warunki przedmiotu zamówienia zostały określone w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 2 niniejszego zaproszenia do składania ofert cenowych.
2. 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.
3. W przypadku korzystania z możliwości wystawiania faktur VAT w formie elektronicznej, Wykonawca składa przedmiotowe oświadczenie wraz z ofertą.
4. Przedmiotowe oświadczenie i formularz ofertowy muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym.
5. 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.
6. Ilość przedmiotów ujęta w kolumnie „ilość” może ulec zmianie w zależności od wartości całkowitej oferty.
7. 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.
8. 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

....., dnia2022 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>Filet z piersi kurczaka surowy(świeży, klasa I) <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - płaty bez kości kruczey, - oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry, - filet powinien być właściwie umięsniony, linie cięć równe, gładkie, mięso wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa jasnoróżowa, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez krwawych wylewów, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne mięśnie niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	kg	800		

2.	<p>Podudzie z kurczaka surowe (świeże, klasa I) <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - waga netto 1 sztuki od 120 g do 150 g, - właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	kg	800		
----	---	----	-----	--	--

3.	<p>Udziec z kurczaka surowy (świeży, klasa I) <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - waga netto 1 sztuki od 150 g do 220 g, - właściwie umięśniony, linie cięć równe i gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	kg	500		
----	--	----	-----	--	--

4.	<p>Porcje rosolowe z kurczaka ze skrzydełkami (surowe, świeże)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni, z pozostawionymi skrzydełkami, - mięso prawidłowe wykrwawione i ocieknięte - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. <p>Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	kg	600		
----	--	----	-----	--	--

5.	<p>Mięso udowe z kurczaka surowe (świeże, klasa I) <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - mięso otrzymane z ud kurczaka po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwiaków i zdjęciu grubszego tłuszczu podskórnego, - waga netto 1 sztuki od 100 g do 150 g, - mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	kg	500		
Razem wartość brutto:					

Oświadczam, że:

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

Oświadczam, że:

Wyrażam zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 kodeksu cywilnego powstałej należności w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonywania warunków umowy poprzez naliczenie kary umownej, o której mowa w ust. § 10 ust. 1 - 6 oraz w przypadku o którym mowa w § 10 ust. 7 projektu umowy, stanowiącym załącznik nr 2 niniejszego zaproszenia do składania ofert cenowych.

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 dniar. 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 mięsa drobiowego 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 31.07.2022 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 30 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
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 żywności.
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 nieusuwalne (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 co najmniej 3 razy w tygodniu, w rozkładzie tygodniowym od poniedziałku do piątku w terminach, asortymencie i ilościach określonych w pisemnych zamówieniach dekadowych przekazywanych przez Zamawiającego. Dostawy na soboty, niedziele i święta będą realizowane w dniu poprzedzającym.
2. Dostawy będą realizowane w godzinach od 7.30 do godziny 9.30, 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 uściślone 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 najpóźniej do godziny 11.00 tego samego dnia. Po wskazanej godzinie 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 przypadku niespełnienia w okresie obowiązywania umowy przez Wykonawcę warunków określonych w § 3 ust. 7 i 8 umowy, wskutek np. utraty ważności dokumentów, czy też otrzymania od właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej decyzji, zaświadczenia lub opinii dotyczącej niespełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,

Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy, bez wyznaczenia Wykonawcy dodatkowego terminu, oraz do obciążenia Wykonawcy karą umowną, o której mowa w § 10 ust.1. umowy.

4. 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 w wysokości o której mowa w § 10 ust.1.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy za porozumieniem stron z zachowaniem 14 dniowego okresu wypowiedzenia.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości **10%** pozostałej do realizacji wartości brutto towarów będących przedmiotem umowy w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, albo rozwiązania umowy w sytuacjach określonych w § 9 ust. 3 i 4 umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości **10%** pozostałej do realizacji wartości brutto towarów będących przedmiotem umowy w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a w szczególności określonych w § 9 ust.2 umowy.
3. 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.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **100,00 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.
5. 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.
6. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **100,00 zł** za każde zdarzenie w przypadku niedostarczenia zastępczej partii towaru, wolnej od wad, po wyznaczonym terminie, o którym mowa w § 3 ust. 5.
7. 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.
8. Zamawiający wystawi niezwłocznie Wykonawcy notę zawierającą szczegółowe naliczenie kar umownych, o których mowa w ust. 1- 6.
9. 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 - 6 oraz w przypadku o którym mowa w ust. 7. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.
10. Nota, o której mowa w ust. 8 płaćna będzie w terminie 21 dni od daty wystawienia.
11. W przypadku niezachowania terminu, o którym mowa w ust. 10, 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 Strony 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 wykaz stawek podatku VAT asortymentu stanowiącego integralną część umowy. W przypadku wprowadzenia aktem prawa zmian stawek podatku VAT, na podstawie przedłożonego wniosku wraz ze wskazaniem zmian w stawkach dla poszczególnego asortymentu, 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 rozstrzygać 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>Filet z piersi kurczaka surowy(świeży, klasa I)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - płaty bez kości kruczey, - oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry, - filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięć równe, gładkie, mięso wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa jasnorożowa, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez krwawych wylewów, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne mięśnie niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. 	15112130-6	kg	800		

2.	<p>Podudzie z kurczaka surowe (świeże, klasa I)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - waga netto 1 sztuki od 120 g do 150 g, - właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. 	15112130-6	kg	800		
----	--	------------	----	-----	--	--

3.	<p>Udziec z kurczaka surowy (świeży, klasa I)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - waga netto 1 sztuki od 150 g do 220 g, - właściwie umięśniony, linie cięć równe i gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. 	15112130-6	kg	500		
----	---	------------	----	-----	--	--

4.	<p>Porcje rosolowe z kurczaka ze skrzydełkami (surowe, świeże)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni, z pozostawionymi skrzydełkami, - mięso prawidłowe wykrwawione i ocieknięte - wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opilków kości, bez widocznych złamań, przekrwiń, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. 	15112130-6	kg	600		
----	--	------------	----	-----	--	--

5.	<p>Mięso udowe z kurczaka surowe (świeże, klasa I)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso otrzymane z ud kurczaka po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwiaków i zdjęciu grubszego tłuszczu podskórnego, - waga netto 1 sztuki od 100 g do 150 g, - mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, - powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, - konsystencja jędrna, elastyczna, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. Niedopuszczalne: krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. Niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie- pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. 	15112130-6	kg	500		
Suma wartości całkowitej brutto:						

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

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)