

(Pieczęćka zamawiającego)

DAG.260.16.2022

**Zapytanie ofertowe na  
dostawę mięsa i wyrobów wędliniarskich do Domu Pomocy Społecznej  
przy ulicy Nowomiejskiej 19 we Włocławku.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wyrobów wędliniarskich do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Nowomiejskiej 19 szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Niniejsze postępowanie podzielone jest na dwie części, stanowiące odrębne zamówienie.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na dowolną ilość części zamówienia.
4. Ilość mięsa i wyrobów wędliniarskich wskazana w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
5. Dostawa mięsa i wyrobów wędliniarskich będzie się odbywała 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) w godz. 7<sup>00</sup> - 7<sup>15</sup> na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego drogą elektroniczną co najmniej raz w tygodniu z możliwą korektą zamówienia w trakcie tygodnia.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania mięsa i wyrobów wędliniarskich w niepełnych jednostkach wagowych wg wskazanych sztuk.
7. Dostarczany mięsa i wyrobów wędliniarskich muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
10. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
11. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgniecieniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
12. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 oraz w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
13. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
  - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu;
  - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
  - c. dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;
  - d. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub opisem przedmiotu zamówienia.
14. W przypadkach o których mowa w pkt 11, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną.

15. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę, o tym fakcie drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający zobowiązany jest zwrócić na koszt Wykonawcy artykuły będące przedmiotem reklamacji w celu wymiany na wolne od wad.
16. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany będzie do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom na koszt Wykonawcy.
17. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, nie dłużej niż **do 30 kwietnia 2023 r.**
18. Należy wycenić wszystkie pozycje w formularzu cenowym.

## **II. Wymagane dokumenty**

1. Oferta musi zawierać:
  - a. formularz ofertowy,
  - b. formularz cenowy,
  - c. zaakceptowany projekt przyszłej umowy,
  - d. wystawiony, nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert: odpis z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej lub odpis z właściwego rejestru,
  - e. oświadczenie o niezaleganiu w opłacaniu składek ZUS i podatku do US,
  - f. oświadczenie o wpisaniu rachunku bankowego na tzw. „białą listę”
  - g. upoważnienie do podpisania oferty (fakultatywnie, jeżeli nie wynika ono z odrębnych dokumentów)
2. Dokumenty składane w formie kopii wykonawca zobowiązany jest potwierdzić za zgodność z oryginałem.
3. Wskazane jest, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, zamazanie korektorem itp. powinny być parafowane przez Wykonawcę.

## **III. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej.**

1. Zamawiający we wstępnej analizie ofert zbada, czy została prawidłowo wyliczona cena oferty brutto. Następnie wybierze ofertę najkorzystniejszą i sprawdzi ją pod względem kompletności i spełniania wymogów formalnych.
2. Zamawiający poprawia w ofercie:
  - a. oczywiste omyłki pisarskie,
  - b. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
  - c. inne omyłki, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, o czym niezwłocznie zawiadamia wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Dopuszcza się możliwość uzupełnienia oferty na wniosek Zamawiającego.
4. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie:  
Kryterium **cena** – cena oferty brutto – waga 100 %



5. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:
- Kryterium cena:  
 $P = [C_N / C_R \times 100 \text{ pkt}] \times 100\%$   
P= ilość punktów badanej oferty  
C<sub>N</sub>= najniższa oferowana cena  
C<sub>R</sub>= cena oferty rozpatrywanej
- Przez kryterium **cena oferty brutto** rozumie się cenę uzyskaną w formularzu cenowym, jako sumę poszczególnych pozycji brutto. Cena oferty brutto zawiera wszelkie koszty Wykonawcy ponoszone przy realizacji niniejszego zamówienia, łącznie z kosztem transportu
6. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.
7. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów (P).
8. Zamawiający będzie przyznawał punkty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Jeżeli dwie oferty uzyskają największą identyczną liczbę punktów, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia oferty dodatkowej. Cena oferty dodatkowej nie może być wyższa niż cena oferty pierwotnej.
10. Zamawiający **odrzuca ofertę**, jeżeli:
- jej treści będzie niezgodna z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,
  - cena w stosunku do przedmiotu zamówienia będzie rażąco niska,
  - nie wszystkie rubryki w formularzu cenowym zostaną wypełnione
  - jeżeli złożone zostanie przez Wykonawcę, który nienależycie realizował umowę u Zamawiającego (z nienależytą starannością)
11. Zamawiający **unieważni** zapytanie ofertowe, jeżeli:
- nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - wystąpiła istotna zmiana okoliczności, powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
  - zapytanie ofertowe obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy niepodlegającej unieważnieniu.

#### IV. Składanie i otwarcie ofert.

- Ofertę należy doręczyć w zapakowanej i oznaczonej kopercie pt. "Dostawa mięsa i wyrobów wędliniarskich do Domu Pomocy Społecznej" do siedziby Zamawiającego przy ul. Nowomiejskiej 19, w terminie do dnia **22 grudnia 2022 r. do godz. 11.00.**
- Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **22 grudnia 2022 r. o godz. 11.30.**
- Oferty składane po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:  
Dom Pomocy Społecznej  
ul. Nowomiejska 19  
87-800 Włocławek
- Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest:  
Agnieszka Migdalska, tel. 54-412-13-20, adres e-mail [a.migdalska@dpswloclawek.pl](mailto:a.migdalska@dpswloclawek.pl)



## V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

Realizując wymogi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27kwietnia 2016r. (Dz. Urz. UE L 119.1) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE zwanego dalej Rozporządzeniem, informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej Administrator) jest **Dom Pomocy Społecznej z siedzibą we Włocławku przy ul. Nowomiejskiej 19, nr telefonu 54-412-13-20, adres e-mail: sekretariat@dpswloclawek.pl.**, w imieniu którego działa Dyrektor Domu Pomocy Społecznej.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek, mailowo: [inspektor@dpswloclawek.pl](mailto:inspektor@dpswloclawek.pl) z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę mięsa i wyrobów wędliniarskich dla Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp ( Dz U. 2021 poz. 1129).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. 2020 poz. 2176)
5. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat, licząc od pierwszego stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła się sprawa, zgodnie z Instrukcją kancelaryjną Domu Pomocy Społecznej we Włocławku, wprowadzoną zarządzeniem nr 16/2016 z 10 lipca 2016r.
7. Posiada Pani/Pan prawo do:
  - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO)
  - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
8. Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, za pomocą poczty tradycyjnej na adres Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa. Niepodanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami spowoduje pozostawienie sprawy bez rozpoznania. Jeżeli przesłanką przetwarzania danych będzie umowa, podanie danych osobowych jest niezbędne do jej zawarcia. Niepodanie danych spowoduje, że umowa nie będzie mogła być zawarta.
11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane, tj. dane osobowe konkretnej osoby nie będą analizowane w taki sposób, aby stworzyć dokładny opis jej preferencji i cech. (art. 22 RODO).

DYREKTOR  
  
Lidia Kawandowska



## Opis przedmiotu zamówienia – I część - MIĘSO

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy mięsa dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

### MIĘSO WOŁOWE

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1) flaki wołowe     | - 60 kg |
| 2) ozory wołowe     | - 47 kg |
| 3) wołowina zrazowa | - 5 kg  |

### MIĘSO WIEPRZOWE

- |                             |          |
|-----------------------------|----------|
| 4) golonka wieprzowa siatka | - 30 kg  |
| 5) kości wieprzowe          | - 180 kg |
| 6) kości wieprzowe wędzone  | - 27 kg  |
| 7) mięso mielone wieprzowe  | - 107 kg |
| 8) nogi wieprzowe           | - 37 kg  |
| 9) słonina surowa           | - 43 kg  |
| 10) schab b/k               | - 60 kg  |
| 11) szynka b/k – kulka      | - 50 kg  |
| 12) łopatka b/k             | - 117 kg |
| 13) karczek b/k             | - 83 kg  |
| 14) żeberka paski           | - 67 kg  |
| 15) polędwiczki wieprzowe   | - 20 kg  |
| 16) wieprzowina klasa 2     | - 27 kg  |

### MIĘSO DROBIOWE

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 17) krew kaczka              | - 4 litry |
| 18) filet z piersi kurczaka  | - 117 kg  |
| 19) filet z piersi indyka    | - 33 kg   |
| 20) filet z kaczki           | - 7 kg    |
| 21) porcje rosółowe drobiowe | - 200 kg  |
| 22) porcje z kaczki          | - 5 kg    |
| 23) udka drobiowe            | - 107 kg  |
| 24) wątroba drobiowa         | - 60 kg   |
| 25) żołądki drobiowe         | - 50 kg   |
| 26) kurczak tuszka           | - 17 kg   |
| 27) udziec drobiowy          | - 80 kg   |
| 28) skrzydełka drobiowe      | - 105 kg  |

### MIĘSO WOŁOWE

#### Flaki wołowe

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób z żołądków wołowych dokładnie oczyszczonych, flaki świeże, krojone w paski, bez przypraw, smak i zapach: typowy, bez obcych smaków, zapachów i pleśni,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

## **Ozory wołowe**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, długie i wąskie, na powierzchni wyraźnie widoczne dość liczne brodawki, powierzchnia lekko wilgotna dopuszczalna lekko obsuszona, niedopuszczalna powierzchnia oślizgła lub ze śladami pleśni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa: szaroróżowa, górna powierzchnia o barwie szaroróżowej, popielatej lub brunatnej, niedopuszczalny zapach obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **Wołowina zrazowa**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, mięso chude, z tylnej ćwiartki bydła, pozbawione ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze bez przebarwień, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **MIEŚO WIEPRZOWE**

### **Golonka wieprzowa siatka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

surowy element mięsny pochodzący z golonki wieprzowej bez kości, soczysta, nie rozpadający się, widoczne użyte przyprawy, powleczona w siatkę przeznaczoną do kontaktu z żywnością, powierzchnia boczna pofałdowana, układ tłuszczu, mięsa i skóry właściwy dla golonki wieprzowej, mięśnie luźno związane z tłuszczem, barwa mięsa – różowa, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – siatka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Kości wieprzowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże kości od schabu lub karkowe, niemrożone, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Kości wieprzowe wędzone**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięsiste kości schabowe lub karkowe, wędzone, niemrożone, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro



### **Mięso mielone wieprzowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wieprzowe z szynki, klasa I, świeże-niemrożone, bez konserwantów, mięso przed zmieleniem pozbawione skóry, kości i ścięgien, nieoddzielane mechanicznie, umyte przed zmieleniem, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – tacka hermetycznie zamykana

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Nogi wieprzowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża noga wieprzowa przednia odcinana w stawie przedramiennie-nadgarstkowym z pozostawieniem kości nadgarstka przy nodze, występują kości nadgarstka, śródreżca i palców, noga tylna odcięta powyżej stawu skokowego w ten sposób, by guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego, dokładnie oczyszczona ze szczeciny, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Słonina surowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

### **Schab b/k**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso wieprzowe, świeże, odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Szynka b/k kulka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, w kształcie kulki, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,



### **Łopatka b/k**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso wieprzowe, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, z zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Karczek b/k**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, w kształcie walca,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Żeberka paski**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawione słoniny i skóry, pasy żeber o długości od 40 do 60 cm o grubości min. 5 cm, barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, świeże, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Połędwiczki wieprzowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso soczyste i kruche, ze stosunkowo małą ilością tłuszczu; część zasadnicza wieprzowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgów lędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych; połędwice stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa połędwicy) z otaczającą tkanką łączną; niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoczerwona do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Wieprzowina klasa 2**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, wieprzowe, klasa II, surowe bez fałd i skóry, z niewielką ilością tłuszczu, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,



**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**MIESO DROBIOWE****Krew kacza****Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, z kaczki, bez skrzepów, niedopuszczalne: krew wieprzowa, odpowiednia proporcja krwi i octu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

**Filet z piersi kurczaka****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, bez skóry i kości, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; schłodzony (temperatura 0°- 4°C), wygląd: właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni nie związanych ze sobą, barwa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa mięśni naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Filet z piersi indyka****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, bez skóry i kości, element uzyskany z rozbioru tuszki indyka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; schłodzony (temperatura 0°- 4°C), wygląd: właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni nie związanych ze sobą, barwa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa mięśni naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Piersi z kaczki****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, bez skóry i kości, element uzyskany z rozbioru tuszki kaczki, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; schłodzony (temperatura 0°- 4°C), wygląd: właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni nie związanych ze sobą, barwa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa mięśni naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Porcje rosółowe drobiowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka tj. korpus z szyją, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

### **Porcje z kaczki**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa kaczego, element uzyskany z rozbioru tuszki kaczki tj. korpus z szyją, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Udka drobiowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

element tuszki kurczaka obejmujący kości udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, świeże, I klasy jakości, nie mrożone, właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach świadczących o obtłuczeniach, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Wątroba drobiowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurcząt w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkami zazieleniałej wątroby świadczący o rozlaniu żółci, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Żołądki drobiowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

z kurcząt lub gęsi lub kaczce, I klasa jakości, świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kurczak tuszka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, czysta, wykrwawiona, bez pierza, głowy i łap, wypatroszona, z szyją, bez podrobów, nie dopuszcza się złamań kości i oparzelin mrozowych, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą,



barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach świadczących o obtłuczeniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Udziec drobiowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, element tuszki z drobiu obejmujący kość - udową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami; dwa cięcia wykonuje się w stawach, wygląd: udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia; zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiu, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Skrzydółka drobiowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

element tuszki kurczęcej obejmujący dwie kości (bez lotki), łącznie z otaczającymi je mięśniami, dwa cięcia wykonuje się w stawach, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. mięso z , o niskiej zawartości wody, świeże (niemrożone i nierozmrażane), prawidłowa barwa, dobrze oczyszczona, bez wystających kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

2. Dla dostarczanego mięsa wymagany min. 4 dniowy termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy.
3. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
4. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, które zostały wyspecyfikowane w § 4 projektu umowy.
5. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
6. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze każdorazowo musi zawierać poniższe informacje:

- a) nazwa producenta
- b) nazwa produktu
- c) pojemność opakowania
- d) termin przydatności do spożycia
- e) warunki przechowywania
- f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
- g) zawartość tłuszczu

Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.

7. Sposób wykonania zamówienia:

- a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania mięsa. Dostawy odbywać się będą 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) na zasadach określonych w projekcie umowy.
- b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,
- c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
- d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą.

8. Transport:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu mięsa (samochód chłodnia lub izoterma) i na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
- b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.

9. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **na 4 miesiące 2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.

10. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

DYREKTOR  
  
Lidia Lewandowska



## Opis przedmiotu zamówienia – II część – WYROBY WĘDLINIARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy wyrobów wędliniarskich dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego w ilościach określonych w pkt 1i rodzajach określonych w pkt 2:

### WĘDLINY Z PODROBÓW

1) kaszanka cienka	-	12 kg
2) kaszanka gruba	-	28 kg
3) kiełbasa biała surowa	-	33 kg
4) serdelki wieprzowe	-	48 kg
5) kiełbaski małe	-	45 kg
6) parówki cienkie wieprz.-woł.	-	50 kg
7) metka cebulowa	-	19 kg
8) metka łososiowa	-	10 kg
9) pasztet pieczony	-	23 kg
10) pasztetowa	-	23 kg
11) pasztetowa wędzona	-	23 kg
12) salceson biały	-	23 kg
13) mielonka	-	23 kg
14) szynka konserwowa	-	23 kg

### WĘDLINY WĘDZONE

15) polędwica sopocka	-	23 kg
16) wędzonka krotoszyńska	-	23 kg
17) podgardle wędzone	-	17 kg
18) boczek wędzony	-	67 kg
19) słonina wędzona	-	17 kg
20) szynka wędzona	-	23 kg

### WELINY NIEWĘDZONE

21) baleron	-	23 kg
22) baleron gotowany	-	23 kg
23) pieczeń firmowa	-	23 kg
24) pieczeń rzymska	-	23 kg
25) schab hetmański	-	23 kg
26) schab pieczony	-	23 kg
27) szynka biała	-	23 kg
28) szynka tradycyjna	-	23 kg
29) łopatka pieczona	-	23 kg
30) rolada boczkowa	-	23 kg
31) rolada faszerowana	-	23 kg
32) rolada ze schabu	-	23 kg



33) szynka ala pizza - 23 kg

### **KIEŁBASY**

34) kiełbasa szynkowa - 23 kg  
35) kiełbasa żywiecka - 23 kg  
36) kiełbasa toruńska - 37 kg  
37) kiełbasa mortadela - 57 kg  
38) kiełbasa śląska - 40 kg

### **KIEŁBASY DROBIOWE**

39) filet z indyka pieczony - 23 kg  
40) kiełbasa drobiowa - 27 kg  
41) baleron z indyka - 23 kg  
42) kurczak w galarecie - 23 kg  
43) kurczak faszerowany - 23 kg  
44) kurczak gotowany - 23 kg  
45) pieczeń drobiowa - 23 kg  
46) polędwica drobiowa - 23 kg  
47) polędwica z indyka - 23 kg  
48) udziec z indyka pieczony - 23 kg

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

### **WĘDLINY Z PODROBÓW**

#### **Kaszanka cienka**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kiszka krwista z kaszą jęczmienną i gryczaną w zmiennych proporcjach, parzona, konsystencja ścisła, flak naturalny cienki, barwa ciemno-brązowa/czarna, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu asortymentu,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane  
opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

#### **Kaszanka gruba**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kiszka krwista z kaszą jęczmienną i gryczaną w zmiennych proporcjach, parzona, konsystencja ścisła, flak naturalny gruby, barwa ciemno-brązowa/czarna, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu asortymentu,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane  
opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

#### **Kiełbasa biała surowa**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, z wyczuwalnym zapachem czosnku, majeranku i ziół,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane  
opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Serdelki wieprzowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa nie mniej niż 70%, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych o długości od 14cm do 16cm, odkręcane pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ściśła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Kielbaski małe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowo-wołowy, krótkie ok. 10-12 cm, wędzony, parzony, homogenizowany (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe (co najmniej 70%), tłuszcz wieprzowy oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ściśła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Parówki cienkie wieprzowo – wołowe**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, homogenizowany (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe (co najmniej 70%), tłuszcz wieprzowy oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ściśła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **Metka cebulowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 % mięsa chudego) z dodatkiem cebuli (na 100 kg mięsa 0,75 kg cebuli), w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, baton długości ok. 10 cm, średnica na przekroju ok. 40 mm, barwa kremowo-różowa, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, miękka, bez rozwarstwień składników, produkt surowy, doprawiony dla wyrazistego smaku,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

### **Metka łososiowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**





wyrób z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 % mięsa chudego), wyczuwalny zapach dymu wędzarniczego, w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, baton długości ok. 10 cm, średnica na przekroju ok. 40 mm, barwa kremowo-różowa, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, miękka, bez rozwarstwień składników, produkt surowy, doprawiony dla wyrazistego smaku,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

**Pasztet pieczony**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, bez kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie powinna być nie mniejsza niż 69 %, wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, powierzchnia lekko przypieczona,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Pasztetowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby wieprzowej (25%), mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (maks.5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, konsystencja smarowna, jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy typu majeranek, pieprz,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

hermetyczne opakowanie jednostkowe

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Pasztetowa wędzona**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby wieprzowej (25%), mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (maks.5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, konsystencja smarowna, jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonej wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy typu majeranek, pieprz,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

hermetyczne opakowanie jednostkowe

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Salceson biały**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wędlina podrobowa, otrzymana z ozorów peklowanych (35%), wątroby (8%), podgardla skórowanego (35%), skórek wieprzowych (12%), przyprawiona, parzona, nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, pod osłonką widoczny tłuszcz i galaretka, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja i struktura ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obecność

szczeciny, chrząstek i kości, zapach i smak charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej z dodatkiem ozorków, wyczuwalne przyprawy: majeranek, pieprz, czosnek

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Mielonka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawierająca co najmniej 60% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, średnio rozdrobniona, w sztucznej osłonce, barwa jasnoróżowa w batonie, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

**Szynka konserwowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność, zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%, konsystencja dość ścisła, zapach i smak charakterystyczny dla danego wyrobu,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**WĘDLINY WĘDZONE**

**Poładwica sopocka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość mięsa min. 70% - poładwicy wieprzowej, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Wędzonka krotoszyńska**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa min. 85%, wędzonka barwy brązowej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Podgardle wędzone**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, wędzony, ze skórą, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Boczek wędzony**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberka, zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze - pojemnik typu Euro

### **Słonina wędzona**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób bez skóry, wędzona, płyty lub kawałki o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Szynka wędzona**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa min. 85%, wędzonka barwy brązowej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **WEDLINY NIEWEDZONE**

### **Baleron**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, mięso - karkówka wieprzowa, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości powyżej 70% mięsa w 100 g baleronu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Baleron gotowany**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, gotowany, mięso - karkówka wieprzowa, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości powyżej 70% mięsa w 100 g baleronu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Pieczeń firmowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**



wędlina średnio rozdrobniona wieprzowo-wołowa, pieczona, mięso wieprzowe min. 48%, mięso wołowe min 18 %, w kształcie bloku, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Pieczeń rzymska**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt wieprzowy lub wieprzowo-wołowy, mielony, pieczony w foremce, zawartość mięsa nie mniejsza niż 65%, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Schab hetmański**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Schab pieczony**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Szynka biała**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, soczysty, parzony, produkowany z mięśni 100% szynki wieprzowej, poddanej peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej, barwa zewnętrzna biała, z dodatkiem liści laurowych i czosnku, związana sznurkiem spożywczym, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

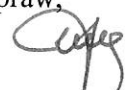
opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Szynka tradycyjna**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy, soczysty, parzony, produkowany z mięśni 100% szynki wieprzowej, poddanej peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej, barwa zewnętrzna biała, z dodatkiem liści laurowych i czosnku, związana sznurkiem spożywczym, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,



**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Lopatka pieczona****Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość mięsa wieprzowego min. 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g; smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niepeklowana

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Rolada boczkowa****Wymagania klasyfikacyjne:**

wędzonka o kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przedzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4 cm lub w siatce elastycznej, zawartość boczku wieprzowego w gotowym wyrobie nie mniej niż 85 %, powierzchnia pokryta częściowo skórą lub nie, średnica batonu ok. 10 cm, konsystencja i struktura miękka, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Rolada faszerowana****Wymagania klasyfikacyjne:**

wędzonka o kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przedzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4 cm lub w siatce elastycznej, zawartość boczku wieprzowego w gotowym wyrobie nie mniej niż 85 %, powierzchnia pokryta częściowo skórą lub nie, średnica batonu ok. 10 cm, konsystencja i struktura miękka, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Rolada ze schabu****Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Szynka ala pizza****Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób wieprzowy - drobiowy, zawartość mięsa min. 85%, z widocznymi w przekroju warzywami, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw i warzyw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **KIELBASY**

### **Kielbasa szynkowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70 % wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kielbasa żywiecka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kielbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g, powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30 cm; składniki równomiernie wymieszane,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kielbasa toruńska**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa min. 70%, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kielbasa mortadela**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, batony w osłonkach o długości od 12 cm do 14 cm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kielbasa śląska**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**





kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, batony w osłonkach o długości od 12 cm do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**WEDLINY DROBIOWE**

**Filet z indyka - pieczony**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, pieczony, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta, zapach i smak charakterystyczny dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem pieczenia,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Kielbasa drobiowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób garmażeryjny parzony z grubo zmielonych kawałków mięsa drobiowego, łatwy do porcjowania, zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem pieczenia,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Baleron z indyka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób drobiowy, mięso z indyka, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości powyżej 70% mięsa w 100 g baleronu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Kurczak w galarecie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z pokrojonego mięsa drobiowego zalanego galaretą, z dodatkiem warzyw suszonych i przypraw aromatyczno-smakowych, poddany schłodzeniu, gotowy do spożycia po schłodzeniu, bez skór i podrobów, barwa jasna do jasnosłomkowej; dopuszczalna niewielka warstwa wydzielanego tłuszczu; kształt zależny od użytej formy, smak i zapach charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa drobiowego, użytych dodatków, warzyw i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kurczak faszerowany**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób drobiowy z mięsa z kurczaka min. 80%, (nie dopuszcza się użycia MDOM -mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), składający się z farszu podrobowego zawiniętego w płaty z fileta z piersi kurzej i skóry drobiowej - pieczony, zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem pieczenia,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Kurczak gotowany**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób drobiowy gotowany, zawierająca min. 85% fileta z kurczaka, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Pieczeń drobiowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, w kształcie batonu, powierzchnia czysta, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia;

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Poładwica drobiowa**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, w kształcie batonu, powierzchnia czysta, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia;

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,  
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

### **Poładwica z indyka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyka, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony; wygląd: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 – 40 cm i średnicy około 60-100 mm, powierzchnia czysta;



struktura i konsystencja: ścisła, soczysta, krucha; barwa: na przekroju – barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego (indyka); smak i zapach: charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**Udziec z indyka pieczony**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych gotowanych kawałków udźca indyczego, (bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych) zatopionych w klarowanej żelatynie; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), zapach i smak charakterystyczny dla mięsa indyczego pieczonego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

3. Dla dostarczanego mięsa wymagany min. 4 dniowy termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów, stwierdzone będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, które zostały wyspecyfikowane w § 4 projektu umowy.
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:
  - a) nazwa producenta
  - b) nazwa produktu
  - c) pojemność opakowania
  - d) termin przydatności do spożycia
  - e) warunki przechowywania
  - f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
  - g) zawartość tłuszczuOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
  - a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania wyrobów wędliniarskich. Dostawy odbywać się będą 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) na zasadach określonych w projekcie umowy.
  - b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,



- c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
  - d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą
9. Transport:
- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu wyrobów wędliniarskich (samochód chłodnia lub izoterma) na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
  - b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **na 4 miesiące 2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

DYREKTOR  
  
Lidia Lewandowska



### Projekt umowy

zawarta w dniu ..... roku we Włocławku pomiędzy:

Gmina Miasto Włocławek - Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19,  
87-800 Włocławek, reprezentowaną przez:

..... - **Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Włocławku**  
zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....  
....., reprezentowaną przez: .....,  
zwanym dalej "Wykonawcą".

### § 1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy
  - 1) mięsa
  - 2) wyrobów wędliniarskich } *w zależności od części zamówienia,  
na którą zawarta będzie umowa*  
zwanymi w dalszej treści umowy „produktami”, wyszczególnionych w asortymencie, cenach i maksymalnych ilościach w tabelach załącznika nr 1 do niniejszej umowy (formularz cenowy), o minimalnym okresie przydatności do spożycia wynoszącym 4 dni, liczonym od dnia dostawy.
2. Ilość pieczywa i wyrobów cukierniczych wskazana w załączniku nr 1 do umowy ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę produktów na poziomie nie mniejszym niż 50 % wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 2. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, uwarunkowanych zmienną liczbą osób uprawnionych do żywienia oraz przydzielonych na ten cel środków finansowych.
3. Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia odszkodowawcze z tytułu niezłożenia i niezrealizowania przez Zamawiającego zamówień na poziomie wyższym niż 50 % maksymalnej wartości brutto umowy.
4. Dostawy produktów następować będą na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego drogą elektroniczną, według zasad określonych w § 5.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi, stanowiącymi przedmiot umowy przy zachowaniu następujących warunków:
  - 1) przesunięcia wynikają z potrzeb, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
  - 2) przesunięcia nie mogą przekroczyć 40 % ilości danej pozycji asortymentowej i będą dokonywane w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w załączniku nr 1 do niniejszej umowy;
  - 3) przesunięcia nie spowodują przekroczenia maksymalnej wartości brutto umowy.

### § 2

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia jej podpisania do wykorzystania zapotrzebowanych produktów lub wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 2, maksymalnie **do dnia 30.04.2023 r.**

### § 3

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, które będzie stanowiło iloczyn ceny jednostkowej, wskazanej w ofercie dla danej pozycji asortymentu i ilości dostarczonych produktów, stanowiącej przedmiot niniejszej umowy, przy zachowaniu niezmiennych w całym okresie obowiązywania umowy, cen jednostkowych netto, określonych przez Wykonawcę w ofercie.
2. Wartość umowy wynosi:
  - 1) wartość netto: ..... zł (słownie: .....,)





- 2) kwota podatku VAT: ..... zł, wg stawek wynikających z ustawy o podatku od towarów i usług.
  - 3) wartość brutto: ..... zł (słownie: .....),  
zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca nie nabywa roszczenia do wynagrodzenia określonego w ust. 1 w części niezrealizowanych dostaw w pełnym zakresie produktów wyszczególnionych, co do rodzaju i ilości w załączniku nr 1 do umowy.
  3. Wynagrodzenie określone w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty opakowania, dostarczenia, ubezpieczenia na czas transportu oraz wszelkie naliczone cła podatki, w tym podatek od towarów i usług VAT- dotyczy to każdej dostawy.

#### § 4

1. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
  - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 z późniejszymi zmianami) i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.);
  - 2) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2017 roku, poz. 242) oraz rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. UE L 139 poz.1. z 30 kwietnia 2004 r.) i rozporządzenia (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;
  - 3) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);
  - 4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz..29);
  - 5) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. z 2017 r., poz. 2212);
  - 6) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).
2. Obowiązujące Wykonawcę szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych środków spożywczych, w tym wymagania w zakresie terminów przydatności do spożycia, znakowania i opakowań, zawiera załącznik nr 3 do umowy *Opis przedmiotu zamówienia*.
3. Dostarczone towary muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.

#### § 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw na swój koszt i na własne ryzyko, do siedziby Zamawiającego.
2. Realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej (za pośrednictwem poczty elektronicznej), zamówień zawierających asortyment, ilości i termin dostawy.
3. Strony dopuszczają możliwość zamawiania produktów w niepełnych jednostkach wagowych.
4. O terminie dostawy Wykonawca powinien być zawiadomiony z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.
5. Częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, tj. poniedziałki, środy i piątki.

6. Dostawa produktów nastąpi w terminie w godzinach od 7:00 do 7:15. Wyjątkowo dopuszcza się zmianę godzin dostawy po uprzednim uzgodnieniu pisemnym za pośrednictwem maila.
7. Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w załączniku nr 3 do umowy *Opis przedmiotu zamówienia*.
8. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, uszkodzeniu, i rozdarciu opakowań.
9. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
10. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
  - 1) specjalistycznego środka transportu odpowiedniego dla przewożonej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
  - 2) odpowiedniego zabezpieczenia produktów na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
  - 3) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę w odbiorze produktów, w tym pobraniu prób dostarczonego towaru w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.

#### § 6

1. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać zamówienia drogą elektroniczną na adres mailowy Wykonawcy..... z zastrzeżeniem terminu określonego w §5 pkt 4.
2. Wykonawca każdorazowo potwierdzi przyjęcie zamówienia drogą elektroniczną na adres mailowy Zamawiającego .....
3. Za realizację umowy ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym jest ..... – tel. ....
4. Za realizację umowy ze strony Wykonawcy odpowiedzialnym jest ..... – tel. ....
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania zamówienia złożonego zgodnie z pkt 1, w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie mógł przewidzieć w dniu składania zamówienia. Korekta zamówienia odbywa się na takich samych zasadach, jak składanie zamówień.

#### § 7

1. Odbioru ilościowo-jakościowego produktów dokonuje przyjmujący w magazynie Zamawiającego, na podstawie złożonego zamówienia, dokumentu wydania WZ, z uwzględnieniem obowiązujących wymagań jakościowych.
2. Przejęcie odpowiedzialności za produkty następuje z chwilą ich odbioru w magazynie Zamawiającego, potwierdzonego dokumentem odbioru, z zastrzeżeniem, że nie uchyla to odpowiedzialności Wykonawcy za ukryte wady jakościowe towaru.
3. W razie **stwierdzenia wad jakościowych towaru, w tym stwierdzenia niezachowania wymaganego min. terminu przydatności do spożycia**, przy odbiorze dostawy Zamawiający jest uprawniony do:
  - 1) odmowy przyjęcia wadliwego towaru i żądania jego niezwłocznej wymiany na wolny od wad i naliczenia kary umownej, albo
  - 2) odmowy przyjęcia wadliwego towaru, rezygnacji z wymiany i naliczenia kary umownej.
4. W razie **przekroczenia terminu dostawy**, w szczególności dostawy po godzinach określonych w umowie lub zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do:
  - 1) przyjęcia dostawy i naliczenie kary umownej, albo
  - 2) odmowy przyjęcia, rezygnacji z dostawy i naliczenia kary umownej.
5. W razie **stwierdzenia niezgodności ilościowo-asortymentowych** produktów przy odbiorze dostawy Zamawiający jest uprawniony do:
  - 1) żądania uzupełnienia brakującego towaru naliczenia kary umownej, i odmowy przyjęcia nadwyżki;
  - 2) przyjęcia nadwyżki towaru, który nie był zamawiany, w ilości wynikającej z pojemności opakowania zbiorczego.



6. W razie **dostarczenia towaru środkiem transportu nieodpowiednim do przewozu żywności** Zamawiający jest uprawniony do:
  - 1) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania wymiany dostawy z użyciem odpowiedniego środka transportu i naliczenia kary umownej;
  - 2) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z wymiany dostawy i naliczenia kary umownej.
7. W razie **dostarczenia towaru nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego** Zamawiający jest uprawniony do:
  - 1) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania dostawy towaru prawidłowo oznakowanego i opakowanego naliczenia kary umownej;
  - 2) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z wymiany i naliczenia kary umownej.
8. W przypadku stwierdzenia uchybień opisanych w ust. 3-7 oraz w przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego przekazania Wykonawcy, za pośrednictwem kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę albo drogą mailową, protokołu reklamacji sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy *Wzór protokołu reklamacji*
9. W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do pozytywnego jej rozpatrzenia zgodnie z protokołem reklamacji: dokonania wymiany lub skorygowania dostawy, w maks. terminie 24 godzin, liczonym od daty (godziny) złożenia reklamacji.

### § 8

1. Każda dostawa będzie opłacona według ilości i wartości produktów faktycznie odebranych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest wystawić na każdą dostawę osobną fakturę VAT.
3. Faktura VAT musi zawierać określenie: 30-dniowy termin zapłaty.
4. Zapłata za odebrane produkty nastąpi na wskazany na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z dokumentem odbioru.
5. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Faktury wystawione przez Wykonawcę oprócz elementów określonych w ustawie o podatku od towarów i usług powinny zawierać dane identyfikacyjne Zamawiającego wg wzoru:

#### **Nabywca:**

Gmina Miasto Włocławek, ul. Zielony Rynek 11/13, 87-800 Włocławek, NIP: 888-30-31-255

**Odbiorca:** Dom Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek

7. Płatnikiem faktury jest odbiorca nabywanego towaru.
8. Przy wystawianiu faktur i dokonywaniu płatności z tytułu wystawionej faktury VAT strony obowiązują zasady określone w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2020 poz 106 ze zm. ) dotyczące mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z regulacjami wiążącymi Zamawiającego.

### § 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 10% wartości brutto umowy bądź jej niezrealizowanej części;
  - 2) za niespełnienie wymagań jakościowych produktów, stwierdzone przez Zamawiającego lub w trakcie reklamacji – 50 % wartości brutto wadliwego towaru, jednak nie mniej niż 10,00 zł;
  - 3) za opóźnienie w terminie dostawy (przekroczenie terminu dostawy) – 1% wartości brutto nieterminowo zrealizowanej części umowy za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia, jednak nie więcej niż 25% wartości brutto nieterminowo dostarczonego przedmiotu zamówienia i nie mniej niż 10,00 zł;
  - 4) za stwierdzenie niezgodności ilościowo – asortymentowych bądź wad jakościowych – 1% wartości brutto niedostarczonych produktów wolnych od wad za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w wymianie lub uzupełnieniu towaru, jednak nie więcej niż 25% wartości brutto nieterminowo dostarczonego zamówionego przedmiotu zamówienia i nie mniej niż 10,00 zł;





- 5) za dostarczenie towaru środkiem transportu nieodpowiednim do przewozu żywności – 1% wartości brutto tego towaru za każdą godzinę opóźnienia w wymianie towaru na towar dostarczony środkiem odpowiednim, jednak nie więcej niż 25% wartości brutto niewłaściwie dostarczonego przedmiotu zamówienia i nie mniej niż 10,00 zł;
  - 6) za dostarczenie towaru nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego 1% wartości brutto tego towaru za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w wymianie tego towaru jednak nie więcej niż 25 % wartości brutto nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego przedmiotu zamówienia i nie mniej niż 10,00 zł;
  - 7) w przypadku, gdy Zamawiający skorzysta, z któregośkolwiek z uprawnień wskazanych § 7 ust. 3 pkt 2, ust. 4 pkt 2, ust. 6 pkt 2, ust. 7 pkt 2, nie będzie naliczał kar umownych, o których mowa w pkt 2-6, zaś naliczy karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto, wadliwej lub nieterminowej części dostawy, za każdy stwierdzony przypadek naruszenia warunków umowy oddzielnie.
2. Zamawiający nie będzie naliczał kary umownej w przypadku, gdy Wykonawca po wezwaniu do wymiany produktów bądź uzupełnienia brakujących produktów, dostarczy brakujący towar bądź wymieni na nowy, w maks. terminie **4 godzin** od daty złożenia reklamacji przez Zamawiającego.
  3. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.
  4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5 % wartość brutto umowy, pomniejszoną o wartość zrealizowanych dostaw, w przypadku odstąpienia od umowy, bądź jej niezrealizowanej części z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w § 10 ust. 4, w przypadku zaistnienia której, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie określone w § 10 ust. 5.
  5. W przypadku naliczenia kar umownych przez Zamawiającego, mogą one zostać potrącone z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.
  6. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z powodu tego, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperatorów.
  7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekracza wysokość zastrzeżonych i naliczonych kar umownych.

#### § 10

1. Wykonawca ma prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli
  - 1) Zamawiający opóźnia się z płatnością przynajmniej 30 dni, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do zapłaty z informacją o zagrożeniu rozwiązania umowy,
  - 2) Zamawiający pięciokrotnie odmówił odbioru dostawy bez uzasadnionych przyczyn, o których mowa w § 7.
2. W razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy Zamawiający zapłaci jedynie wynagrodzenie należne z tytułu zrealizowanych prawidłowo dostaw.
3. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
  - 1) trzykrotnego przekroczenia terminów dostaw przez Wykonawcę lub trzykrotnego braku realizacji dostaw, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 9
  - 2) dwukrotnego dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 9
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.

#### § 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy - Kodeks Cywilny.
2. Zmiany do umowy wymagają formy aneksu pod rygorem nieważności.





## § 12

Strony deklaruja, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze negocjacje w celu rozstrzygnięcia takiego sporu. W przypadku nie dojścia do porozumienia w drodze negocjacji w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia przez jedną ze stron drugiej Stronie pisemnego wezwania do negocjacji w celu zakończenia sporu, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu Sądowi powszechnemu miejscowo właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

## § 13

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. Formularz cenowy
2. Opis przedmiotu zamówienia
3. Formularz oferty
4. Wzór protokołu reklamacyjnego

Udzielam kontrasygnaty

.....  
Podpis Głównego Księgowego

**Zamawiający**

.....

**Wykonawca**

.....

