

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

UMOWA DOSTAWY

DKw.2232.....2025

Część 1/2/3/4/5/6

zawarta w dniu 2025 roku w Kamińsku, pomiędzy:

Skarb Państwa - Zakład Karny w Kamińsku, 11 – 220 Górowo Ławeckie, Kamińsk,
ul. Obrońców Westerplatte 1,

NIP: 74310 27467, REGON: 000320124,

reprezentowanym przez: ;

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”;

a

.....;

NIP: , REGON: ;

reprezentowanym przez:;

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”;

który przedkłada następujące dokumenty potwierdzające umocowanie prawne do zawarcia umowy
tj.:.....

Umowa została zawarta po przeprowadzeniu w trybie podstawowym, postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 roku „Prawo zamówień publicznych” (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), zwaną w dalszej części umowy ustawą PZP lub ustawą Prawo zamówień publicznych.

§ 1.

1. Umowa od dnia2025 roku obowiązuje przez 12 miesięcy.

2. Wygaśnięcie umowy nastąpi z upływem okresu na jaki umowa została zawarta lub z chwilą całkowitej realizacji umowy, przez którą rozumie się realizację dostaw na 100% poziomie ilościowym określonym w § 1 ust. 4 w odniesieniu do danej części zamówienia.

3. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa i wyrobów mięsnych, wyszczególnionych poniżej, zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia (SWZ), która stanowi integralną część umowy. W przypadku, gdy wykonawcami będą różne firmy, umowa zawierała będzie tylko zapisy dla konkretnej części zgodnie z SWZ.

4. Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego:

Część 1 – mięso i podroby wieprzowe oraz mięso wołowe;

Część 2 – wędliny wieprzowe;

Część 3 – wędliny drobiowe;

Część 4 – mięso i podroby drobiowe;

Część 5 – konserwy mięsne;

Część 6 – pasztety mięsne konserwowe.

Część 1

1) **Karkówka wieprzowa – w ilości..... kg** - element wieprzowy odcięty z półtuszy, zawierający głównie mięśnie. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwawień, głębszych nacięć.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 2) **Mięso gulaszowe wieprzowe – w ilości kg** - całe skrawki mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (kostka – przepuszczona przez sito z otworami owalnymi o średnicy od 2 do 5 cm) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i podrobów wieprzowych. Stosunek mięsa do tłuszczu 70 do 30 . Wygląd jednolity w całej masie. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
- 3) **Mięso mielone wieprzowe – w ilości kg** - mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Mięso schłodzone, niemrożone. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.
- 4) **Serca wieprzowe – w ilości..... kg** - podroby wieprzowe, całe, powinny być właściwie ukształtowane, oczyszczone z błony wewnętrznej i krwi, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza serca, zapach charakterystyczny dla serc wieprzowych świeżych, barwa ciemno- różowa. Waga jednej sztuki powyżej 300 - 400 g.
- 5) **Słonina wieprzowa paski – w ilości kg** - element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
- 6) **Szynka wieprzowa bez kości – w ilościkg** - element wieprzowy bez kości, odcięty z części tylnej półtuszy, bez nogi, bez ogona, zawierający głównie mięśnie, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, tkanka mięśniowa nie przerosnięta tłuszczem. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrawień, głębszych nacięć.
- 7) **Wątroba wieprzowa – w ilości kg** - podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.
- 8) **Kości wieprzowe karkowe/schabowe – w ilościkg** - Kości pokrzepowe z pozostałościami mięsa, bez kości żebrowych, bez pozostałości rdzenia kręgowego i tchawicy, bez gruczołów i zakrwawień, bez przebarwień długość wyrostków kolczystych różna

Część 2

- 1) **Blok kanapkowy – w ilości kg** - wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej. Prostokątny baton o długości 30 - 40 cm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękką, plastyczną. Barwa w przekroju różowa do jasnorożowej.
- 2) **Kaszanka wieprzowa jęczmienna – w ilości kg** - wyrób wieprzowy, podrobowy parzony w osłonce naturalnej o średnicy 26-30 mm. Pętka o gramaturze 90 – 100 g. Barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, zapach łagodny z aromatem pieprzu i majeranku.
- 3) **Kiełbasa biała parzona – w ilości kg** – kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min. 80 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawałki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.
- 4) **Kiełbasa leśna – w ilości kg** – kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %. Produkt otrzymany z mięsa i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26 - 28 mm.
- 5) **Parówki cienkie – w ilości kg** – kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce poliamidowej. Wyrób o równej średnicy w przekroju 18 - 20 mm. Barwa w przekroju jasnorożowa.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy

do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 6) **Kiełbasa serdelkowa – w ilości kg** – kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej.. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa.
- 7) **Kiełbasa toruńska – w ilości kg** – kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 65 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26-28 mm. Kawałki mięs związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.
- 8) **Kiełbasa wiejska – w ilości kg** – kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 65 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów, w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26-28 mm. Konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa.
- 9) **Kiełbasa zwyczajna – w ilości kg** - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów, w osłonkach naturalnych o równej średnicy 26-28 mm. Konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa.
- 10) **Mielonka śniadaniowa – w ilości kg** – wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Batony (prostokątne) o długości 30 - 40 cm. Osłonka poliamidowa, ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju różowa do jasnoróżowej.
- 11) **Mortadela wieprzowa – w ilości kg** – wędlina drobno rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody z mięsa wieprzowego min. 50 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy 60 - 80 mm w osłonce poliamidowej ściśle przylegającej do farszu.
- 12) **Podgardle wędzone – w ilości kg** – element wędzony, wieprzowy, parzony (przednia część), pozbawiony kości, w kształcie nieforemnego bloku; znajduje się w przedniej części półtuszy, stosunek mięsa do tłuszczu 60 do 40. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości.
- 13) **Połędwica z pieczarkami – w ilości kg** – wędlina grubo rozdrobniona, parzona z mięsa wieprzowego chudego i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu o zawartości od 10 do 20 % pieczarek. Wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i równej średnicy na przekroju 80 - 100 mm . Osłonka poliamidowej ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo – różowa.
- 14) **Połędwica z warzywami – w ilości kg** – wędlina grubo rozdrobniona, parzona, z mięsa wieprzowego chudego i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu o zawartości od 10 do 20 % warzyw. Wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30-40 cm i równej średnicy na przekroju 80 - 100 mm. Osłonka poliamidowej ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa.
- 15) **Salceson czarny – w ilości kg** – wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony, o zawartości mięsa wieprzowego i podrobów min. 70 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, innych dodatków i przypraw. Baton w osłonce poliamidowej o średnicy na przekroju 60-120 mm. Konsystencja ścisła.
- 16) **Salceson włoski – w ilości kg** – wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony o zawartości mięsa z głów wieprzowych min. 75 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej, długości 30 – 40 cm, równej średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ścisła.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

Część 3

- 1) **Kanapkowa drobiowa – w ilości kg** – wędlina drobiowa, wędzona, parzona drobno rozdrobniona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Ostonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 2) **Kiełbasa złota drobiowa – w ilości kg** – kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 75 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego typu wyrobów drobiowych o średnicy 26 - 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 3) **Kiełbasa śląska drobiowa – w ilości kg** – kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego typu wyrobów drobiowych o średnicy 26 - 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 4) **Kiełbasa zwyczajna drobiowa – w ilości kg** – kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 65 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobów drobiowych o średnicy 26 - 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 5) **Mielonka drobiowa – w ilości kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Ostonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 6) **Mortadela drobiowa – w ilości kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Ostonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 7) **Parówki drobiowe (paluszki) – w ilości kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wyrób w osłonce poliamidowej o równej średnicy w przekroju 18 - 20 mm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 8) **Poledwica drobiowa – w ilości kg** – wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona otrzymana z tuszek drobiowych min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube zwinięte batony o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego me-

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy

do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

chanicznie. Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścista i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.

- 9) **Przysmak drobiowy – w ilości kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Ostonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 10) **Serdelki drobiowe – w ilości kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wyrób w ostonkach naturalnych o równej średnicy w przekroju 28 - 32 mm, pozostawione w zwojach. Konsystencja dość ścista, elastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 11) **Szynkowa z piersi drobiowej – w ilości kg** – wędlina drobiowa, parzona otrzymana z piersi drobiowych lub fileta z indyka min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wygląd – grube batony w ostonkach niejadalnych o długości 30- 40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścista i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.

Część 4

- 1) **Ćwiartka z kurczaka mrożona – w ilości kg** – element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą - bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 250 do 350 g.
- 2) **Porcja rosółowa z kurczaka schłodzona – w ilości kg** – element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń oraz krwi, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego.
- 3) **Serca drobiowe schłodzone – w ilości kg** – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa.
- 4) **Skrzydółka z kurczaka mrożone – w ilości kg** – element stanowiący skrzydło z kurczaka składają się z 3 części: ramienia, przedramienia i lotki, winno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 90 do 130 g.
- 5) **Wątróbka drobiowa schłodzona – w ilości kg** – podwójny lub pojedynczy płąt bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata. Usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby. Powierzchnia czysta niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni, powierzchnia bryły gładka, sucha, dopuszcza się oszronienie. Wygląd beżowy do brunatno - wiśniowego, dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni. Zapach naturalny, słabo wyczuwalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- 6) **Żołądki drobiowe schłodzone – w ilości kg** – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywnie dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 7) **Mięso gulaszowe drobiowe mrożone – w ilości kg** - całe skrawki mięsa drobiowego pochodzące z części zasadniczych tuszek drobiowych pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Produkt pakowany próżniowo.
- 8) **Filet z kurczaka mrożony – w ilości kg** – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, nie dopuszczalny zapach obcy.

Część 5

- 1) **Konserwa mięsna typu mielonka – w ilości kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa nie mniej niż 40 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita bez zgrupowań tłuszczu na bokach lub wieczkach.
- 2) **Konserwa mięsna typu turystyczna – w ilości kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa minimum 45 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita bez zgrupowań tłuszczu na bokach lub wieczkach.
- 3) **Konserwa mięsna typu tyrolska – w ilości kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa minimum 55 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita bez zgrupowań tłuszczu na bokach lub wieczkach.

Część 6

- 1) **Pasztet konserwowy drobiowy – w ilości kg** – masa netto opakowania 290-300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość drobiu minimum 40 %, konsystencja farszu konserwy jednolita.
- 2) **Pasztet konserwowy wieprzowy – w ilości kg** – masa netto opakowania 290-300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość wieprzowiny minimum 40 %, konsystencja farszu konserwy jednolita.
- 3) **Pasztet drobiowy z papryką – w ilości kg** – gramatura opakowania netto 100-130 g, zawartość drobiu min. 30%, niska zawartość tłuszczu, konsystencja farszu jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów drobiowych z papryką.
- 4) **Pasztet drobiowy z pomidorami – w ilości kg** – gramatura opakowania netto 100-130 g, zawartość drobiu minimum 30%, niska zawartość tłuszczu, konsystencja farszu jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów drobiowych z pomidorami.

5. Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

- 1) Przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP ;
- 2) Mięso wieprzowe, wędliny, wyroby i podroby - schłodzone, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, w opakowaniach próżniowych od 1 do 5 kg, wędliny i wyroby ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy

do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 3) Mięso drobiowe mrożone o temperaturze min. - 18° C, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, w opakowaniach próżniowych od 1 do 5 kg, gotowe do spożycia po rozmrożeniu i przeprowadzeniu obróbki termicznej.
- 4) Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: minimum 10 dni wędliny i wyroby, minimum 3 dni mięso schłodzone, minimum 60 dni mięso mrożone, natomiast dla artykułów konserwowych minimum 12 miesięcy.
- 5) Dostawa partii przedmiotu zamówienia kształtem i wielkością jednolita, pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy;
- 6) Wyroby blokowe lub batonowe po ukrojeniu przez Zamawiającego w plastry o grubości 1 mm, nie mogą się rozpadać;
- 7) cechy dyskwalifikujące towar:
mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu
wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenia mechaniczne
- 8) Stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami:

- a) **opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością;
- b) **oznakowanie i prezentacja** środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004:

W szczególności:

- **środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)

- c) **etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:** nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...), jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

§ 2.

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru:
 - 1) pełnowartościowego, wyprodukowanego zgodnie z obowiązującymi normami i standardami oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie;
 - 2) odpowiadającego parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego;
 - 3) wyprodukowanego i transportowanego z należytą starannością, z zachowaniem wszelkich norm i rygorów sanitarnych, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP;

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 4) zapewniając jego identyfikowalność zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
2. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający ma prawo do:
 - 1) żądania przedstawienia przez Wykonawcę dokumentu stwierdzającego właściwy stan sanitarny zakładu wydany przez organ sprawujący nadzór sanitarny;
 - 2) sprawdzania przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 1, w tym w obecności przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej;
 - 3) żądania przedstawienia przy dostawie od Wykonawcy odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi, potwierdzając tym samym spełnienie obowiązujących wymogów w stosunku do każdego produktu.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie. Wykonawca przy każdej dostawie jest zobowiązany do dostarczenia w postaci oddzielnego dokumentu Zamawiającemu „Handlowy Dokument Identyfikacyjny” bądź adnotacji na dokumencie dostawy.
4. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność związaną ze stosowaniem jego wyrobów w żywieniu.
5. W przypadku nieokazania przez Wykonawcę żądanych w § 2 ust. 2 pkt 1 lub ust. 3 dokumentów Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

§ 3.

1. Ilości wskazane w § 1 ust. 4 niniejszej umowy określają górną granicę wielkości zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu zamówienia względem ilości zamawianego produktu wykazanego w § 1 ust. 4 niniejszej umowy.
3. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy realizację dostaw w ilości nie mniejszej niż 60% ilości wskazanych w § 1 ust. 4 niniejszej umowy (odnośnie poszczególnych części zamówienia), proporcjonalnie do okresu trwania umowy.
4. Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie za zrealizowane dostawy zgodnie z zamówieniami Zamawiającego.

§ 4.

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbywa się wg potrzeb Zamawiającego, przy czym minimalna ilość dostaw dla części 1, 2, 3, 4 wynosi raz w tygodniu, natomiast dla części 5, 6 minimum jedna dostawa w trakcie obowiązywania niniejszej umowy.
2. Poprzez dostawę przedmiotu umowy rozumie się dostarczanie przedmiotu umowy do magazynu żywnościowego Zamawiającego transportem Wykonawcy i na koszt Wykonawcy (koszt transportu wliczony w cenę towaru) w dni robocze, od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od pracy, pomiędzy godz. 8⁰⁰, a godz. 13³⁰. W wyjątkowych sytuacjach zmiana godziny dostawy jest możliwa po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym, przy czym wymagana jest pisemna zgoda Zamawiającego.
3. Dostawa towaru odbywać będzie się na adres: Zakład Karny w Kamińsku, ul. Obrońców Westerplatte 1, Kamińsk, 11-220 Górowo Hławeckie.
4. Zamówienie składane będzie drogą elektroniczną (e-mailem) na adres:....., w terminie co najmniej 24 godzin przed terminem dostawy. Składane zamówienie Zamawiającego każdorazowo określać będzie asortyment, ilość oraz termin dostawy przedmiotu zamówienia.
5. Do kontaktu w sprawie realizacji postanowień niniejszej umowy Strony wyznaczają po stronie
 - 1) Zamawiającego:
....., e-mail:....., tel.
 - 2) Wykonawcy:
....., e-mail:, tel.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

6. Dopuszczalna masa całkowita pojazdu wraz z ładunkiem to maksymalnie 10 ton, natomiast długość zestawu pojazdu 15 metrów.

§ 5.

1. Strony nie odpowiadają za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych spowodowane zaistnieniem siły wyższej. Przez siłę wyższą Strony rozumieją zdarzenie o nadzwyczajnym charakterze, niezależne od stron, niemożliwe lub nadzwyczaj trudne do przewidzenia, którego, skutkom nie dało się zapobiec tj.: klęski żywiołowe, wojny, pożary, strajki generalne, zamieszki, epidemie.
2. Strony niniejszej umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie tej umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić. W przypadku powołania się na okoliczności związane z COVID-19, mające wpływ na wykonanie niniejszej umowy stosuje się zapisy wymienione w art. 15 r ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 340 z późn. zm.).
3. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, na które wpływ miały okoliczności, za które wyłączną winę ponosi Zamawiający.
4. Jakiegokolwiek usterki, awarie bądź zdarzenia utrudniające Wykonawcy wykonanie przedmiotu umowy, nie wymienione w § 5 ust. 1, 2 i 3 niniejszej umowy nie zwalniają go z obowiązku dostawy towaru w ustalonym terminie.
5. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie powiadomić Zamawiającego o wszelkich okolicznościach uniemożliwiających dostawę lub mająca wpływ na opóźnienie w dostawie towaru Zamawiającemu.
6. W wypadku określonym w § 5 ust. 4, tj. w przypadku niewykonania umowy przez Wykonawcę w ustalonym terminie, Zamawiający ma prawo zlecić obowiązki będące przedmiotem umowy, dowolnemu wybranemu przez siebie sprzedawcy (zakup interwencyjny). W tej sytuacji gdy cena zakupionego towaru będącego przedmiotem niniejszej Umowy u dowolnie wybranego sprzedawcy będzie wyższa, niż cena określona w § 7 ust. 4 - 9 niniejszej Umowy, Wykonawca będzie obciążony tą różnicą wynikającą z zakupu poprzez pomniejszenie należności wobec Wykonawcy wynikającej z tytułu niniejszej Umowy. Uprawnienie Zamawiającego jest niezależne od możliwości żądania przez Zamawiającego zapłaty kar umownych określonych w § 9 niniejszej Umowy, jak również od możliwości rozwiązania umowy lub odstąpienia od niej.

§ 6.

1. Każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru oraz zgodności z wymaganiami jakościowymi opisanymi w umowie przez przedstawiciela Zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru niezwłocznie po otwarciu pojemników sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie.
2. Zamawiający w razie wątpliwości, w zakresie jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby Zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbkę w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności Wykonawcy lub osoby upoważnionej przez Wykonawcę. W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu Zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz obciąży Wykonawcę kosztami ekspertyz i badań próbek żywności.
3. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

- do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)
- transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy lub niezgodność z wymaganiami jakościowymi Zamawiającego opisanymi w umowie.
4. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych Zamawiający powiadamia o zaistniałym fakcie Wykonawcę w formie pisemnej (faks lub poczta elektroniczna) podając w niej ilość brakującego towaru. Wykonawca w terminie ustalonym przez Zamawiającego zobowiązuje się uzupełnić stwierdzone braki.
 5. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowania, itp.) lub niezgodność z wymaganiami jakościowymi Zamawiającego opisanymi w umowie, Wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w czasie ustalonym przez Zamawiającego, przy czym wymagana jest pisemna zgoda Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
 6. W przypadku stwierdzenia zaistnienia sytuacji określonych w § 6 ust. 4 lub 5 niniejszej umowy Zamawiający ma prawo zlecić obowiązki będące przedmiotem umowy, dowolnemu wybranemu przez siebie sprzedawcy (zakup interwencyjny). W tej sytuacji gdy cena zakupionego towaru będącego przedmiotem niniejszej Umowy u dowolnie wybranego sprzedawcy będzie wyższa, niż cena określona w § 7 ust. 4 – 9 niniejszej Umowy, Wykonawca będzie obciążony tą różnicą wynikającą z zakupu poprzez pomniejszenie należności wobec Wykonawcy wynikającej z tytułu niniejszej Umowy. Uprawnienie Zamawiającego jest niezależne od możliwości żądania przez Zamawiającego zapłaty kar umownych określonych w § 9 niniejszej Umowy, jak również od możliwości rozwiązania umowy lub odstąpienia od niej.
 7. Przyczyny zakwestionowania jakości dostarczonego towaru zostaną przedstawione bezpośrednio przedstawicielowi Wykonawcy (kierowcy dostarczającemu towar) oraz Wykonawcy w formie pisemnej za pomocą faksu lub poczty elektronicznej.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od Zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia nieodpłatnie na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

§ 7.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za każdą dostarczoną partię towaru wynagrodzenie przelewem w terminie do 30 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku niedotrzymania terminu płatności Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki.
2. Za termin zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu.
3. Całkowita wartość udzielonego zamówienia wynosi nettozł, co stanowi wartość brutto zł (słownie wartość:/100 brutto), na którą składa się:
 - 1) Całkowita wartość zamówienia części 1 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
 - 2) Całkowita wartość zamówienia części 2 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
 - 3) Całkowita wartość zamówienia części 3 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
 - 4) Całkowita wartość zamówienia części 4 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
 - 5) Całkowita wartość zamówienia części 5 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
 - 6) Całkowita wartość zamówienia części 6 netto wynoszącazł, co stanowi wartość brutto tj. z podatkiem VAT zł (słownie wartość:/100 brutto).
4. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma części 1 zamówienia wynosi odpowiednio:

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 1) Karkówka wieprzowa,zł (wartość słownie:..... zł,/100);
- 2) Mięso gulaszowe wieprzowe, zł (wartość słownie: sześć zł,/100);
- 3) Mięso mielone wieprzowe,zł (wartość słownie:..... zł,/100);
- 4) Serca wieprzowe, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 5) Słonina wieprzowa paski, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 6) Szyńka wieprzowa bez kości, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 7) Wątroba wieprzowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 8) Kości wieprzowe karkowe/schabowe, zł (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia2025 roku.

5. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma dla części 2 zamówienia wynosi odpowiednio:

- 1) Blok kanapkowy, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 2) Kaszanka wieprzowa jęczmienna, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 3) Kiełbasa biała parzona zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 4) Kiełbasa leśna, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 5) Parówki cienkie, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 6) Kiełbasa serdelkowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 7) Kiełbasa toruńska, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 8) Kiełbasa wiejska, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 9) Kiełbasa zwyczajna, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 10) Mielonka śniadaniowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 11) Mortadela wieprzowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 12) Podgardle wędzone, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 13) Polędwica z pieczarkami, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 14) Polędwica z warzywami, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 15) Salceson czarny, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 16) Salceson włoski, zł (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia2025 roku.

6. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma części 3 zamówienia wynosi odpowiednio:

- 1) Kanapkowa drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 2) Kiełbasa złota drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 3) Kiełbasa śląska drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 4) Kiełbasa zwyczajna drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 5) Mielonka drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 6) Mortadela drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 7) Parówki drobiowe (paluszki), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 8) Polędwica drobiowa, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 9) Przysmak drobiowy, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 10) Serdelki drobiowe, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 11) Szyńkowa z piersi drobiowej, zł (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia2025 roku.

7. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma części 4 zamówienia wynosi odpowiednio:

- 1) Ćwiartka z kurczaka mrożona, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 2) Porcja rosółowa z kurczaka schłodzona, zł (wartość słownie: zł, .../100);

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 3) Serca drobiowe schłodzone, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 4) Skrzydełka z kurczaka mrożone, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 5) Wątróbka drobiowa schłodzona, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 6) Żołądki drobiowe schłodzone, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 7) Mięso gulaszowe drobiowe mrożone, zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 8) Filet z kurczaka mrożony,zł (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia2025 roku.

8. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma dla części 5 zamówienia wynosi odpowiednio:

- 1) Konserwa mięsna typu mielonka (masa opakowania netto 300 g), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 2) Konserwa mięsna typu turystyczna (masa opakowania netto 300 g), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 3) Konserwa mięsna typu tyrolska (masa opakowania netto 300 g), zł (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia 2025 roku.

9. Cena brutto tj. z podatkiem VAT jednego kilograma dla części 6 zamówienia wynosi odpowiednio:

- 1) Pasztet konserwowy drobiowy (masa opakowania netto 290 -300g), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 2) Pasztet konserwowy wieprzowy (masa opakowania netto 290-300 g), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 3) Pasztet drobiowy z papryką (masa opakowania netto 100 -130 g), zł (wartość słownie: zł, .../100);
- 4) Pasztet drobiowy z pomidorami (masa opakowania netto 100-130 g), zł, (wartość słownie: zł, .../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia 2025 roku.

10. Podczas obowiązywania umowy wskazane w § 7 ceny nie zostaną podwyższone, z zastrzeżeniem § 7 ust. 11 pkt. 1 niniejszej umowy.

11. Zmiana ceny dopuszczana jest w przypadku:

- 1) Zmiany stawki podatku od towarów i usług, przyjętej do określenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z § 7, która zacznie obowiązywać po dniu zawarcia Umowy, wynagrodzenie Wykonawcy, w ujęciu brutto, ulegnie odpowiedniej zmianie przez zastosowanie zmienionej stawki podatku od towarów i usług – bez sporządzania aneksu do Umowy. Zmianie ulegnie wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonywanie Umowy w okresie od dnia obowiązywania zmienionej stawki podatku, przy czym zmiana dotyczyć będzie wyłącznie tej części wynagrodzenia Wykonawcy, do której zgodnie z przepisami prawa powinna być stosowana zmieniona stawka podatku.
- 2) Obniżenia cen producenta lub zastosowania promocyjnej obniżki cen, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu asortymentu objętego umową po cenach odpowiednio obniżonych – bez sporządzania aneksu do Umowy.

12. Zamawiający zgodnie z art. 439 ust 1 i 2 Ustawy PZP ustala następujące zasady, stanowiące podstawę wprowadzenia zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy:

- 1) Wykonawca żądający zmiany wysokości należnego wynagrodzenia, przedstawi Zamawiającemu odpowiednio uzasadniony wniosek, nie później niż do 30 dnia od daty publikacji stosownego komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, o którym mowa w pkt 2) poniżej.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 2) Za podstawę do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy i określenia wysokości takiej zmiany, Strony umowy przyjmują wskaźnik zmiany cen towarów lub usług konsumpcyjnych – żywność i napoje bezalkoholowe, ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, informujący czy nastąpiły zmiany cen lub kosztów i w jakiej wysokości.
- 3) Zmiana ceny lub kosztów, uprawniająca Stronę umowy do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy może zostać uwzględniona dopiero, gdy wskaźnik, o którym mowa w pkt 2) powyżej ulegnie zmianie o co najmniej 15 % w stosunku do jego wysokości obowiązującej w dniu złożenia oferty przez Wykonawcę lub w dniu ostatniej waloryzacji wynagrodzenia.
- 4) Pierwsza zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić najwcześniej po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Każda kolejna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, może następować nie wcześniej niż po upływie kolejnych 6 miesięcy od poprzedniej zmiany.
- 5) Wynagrodzenie należne Wykonawcy w przypadku jego podwyższenia ulegnie waloryzacji o 0,5 wysokości procentowej zmiany wskaźnika cen towarów lub usług konsumpcyjnych – żywność i napoje bezalkoholowe, ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego zmiana nastąpi w stosunku do części wynagrodzenia stanowiącej wartość materiałów i kosztów wskazanych przez Wykonawcę. W przypadku obniżenia wynagrodzenia, zostanie ono obniżone o połowę procentowego zmniejszenia cen materiałów lub kosztów wskazanych w zestawieniu, o którym mowa w pkt 7), w stosunku do kalkulacji, o której mowa w pkt 6) poniżej.
- 6) W celu określenia wpływu zmiany cen materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 30 dni od dnia zawarcia umowy, pod rygorem utraty prawa do waloryzacji, szczegółową kalkulację wynagrodzenia na dzień składania oferty. Kalkulacja musi zawierać nazwę, ilość, cenę jednostkową oraz łączną wartość materiałów lub kosztów skalkulowanych w wynagrodzeniu oraz procentowy udział w wynagrodzeniu: wartości materiałów i kosztów związanych z realizacją zamówienia, kosztów wynagrodzeń wraz z pochodnymi oraz zysku. Wraz z kalkulacją Wykonawca dostarczy dowody w zakresie cen materiałów lub wysokości kosztów skalkulowanych w wynagrodzeniu.
- 7) Do wniosku w sprawie zmiany wynagrodzenia należy dołączyć zestawienie zawierające nazwę, ilość, aktualną cenę jednostkową oraz łączną wartość materiałów lub kosztów na dzień składania wniosku, uwzględnionych w kalkulacji, o której mowa w pkt 6), wraz z dowodami w zakresie cen materiałów lub wysokości kosztów wymienionych w zestawieniu.
- 8) Wynagrodzenie należne Wykonawcy do wypłaty, zgodnie z umową, ulegnie zmianie od daty ustalonej przez Strony, jednak nie wcześniej niż od dnia złożenia wniosku.
- 9) Maksymalna łączna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszczają Strony w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, wynosi 10% wynagrodzenia wskazanego odpowiednio w § 7 ust. 3 pkt 1-6.
- 10) Każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym ustępie cen netto i brutto po waloryzacji.
- 11) W terminie 14 dni od przedłożenia pisemnego wniosku, druga Strona pisemnie ustosunkuje się do niego, uwzględniając go w całości albo wnosząc swoje zastrzeżenia. W przypadku wniesienia zastrzeżeń, Strony przystąpią do negocjacji zmiany wysokości wynagrodzenia. W toku weryfikacji wniosku Strony mają możliwość wezwania drugiej Strony do złożenia dodatkowych wyjaśnień, kopii dokumentów źródłowych lub wyliczeń, w zakresie niezbędnym do oceny zasadności zmiany wysokości wynagrodzenia.
- 12) Ewentualna waloryzacja wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie ustalana przez Strony w drodze aneksu do umowy ze skutkiem od dnia opublikowania wskaźnika zmiany cen towarów lub usług konsumpcyjnych – żywność i napoje bezalkoholowe, ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, tzw. dniem ustalenia waloryzacji.

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zaqzwarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

- 13) Nowe wartości cen jednostkowych podanych w § 7 ust. 4 – 9 będą dotyczyć zapłaty należnej Wykonawcy za dostawy realizowane po dniu ustalenia waloryzacji. Nowe wartości cen jednostkowych, o których mowa powyżej będą stanowić podstawę wymiaru kar umownych dla czynności zleconych po dniu ustalenia waloryzacji.
- 14) Jeżeli dostawa zamówiona przed dniem ustalenia waloryzacji zostanie wykonana w warunkach zwłoki w stosunku do terminu określonego w zamówieniu i będzie odebrana po dniu ustalenia waloryzacji, w takim przypadku zapłata za jej wykonanie oraz ustalenie wartości kar umownych nastąpi na podstawie poprzednio obowiązujących cen jednostkowych.

§ 8.

1. W przypadku udokumentowanego stwierdzenia przez Zamawiającego niestarannego wykonania umowy przez Wykonawcę, w tym poprzez złą jakość dostarczonego przedmiotu zamówienia (wygląd, smak, zapach itp.) lub niewłaściwy skład, niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszej umowie, powtarzającego się więcej niż trzy dostawy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
2. Strony zastrzegają prawo do rozwiązania umowy bez wykazywania przyczyny z zachowaniem 60 - dniowego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy musi mieć formę pisemną lub postać elektroniczną opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym pod rygorem nieważności. W przypadku rozwiązania umowy przez którąkolwiek ze stron, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostawy w okresie wypowiedzenia.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w sytuacjach przewidzianych w art. 456 ust. 1 ustawy PZP.
4. Zamawiający może również rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym przy zachowaniu pod rygorem nieważności formy pisemnej lub postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym
w przypadku:
 - 1) otwarcia likwidacji Wykonawcy, postępowania upadłościowego lub restrukturyzacyjnego;
 - 2) nienależytego lub nieterminowego wykonywania umowy przez Wykonawcę, w szczególności w przypadku wystąpienia okoliczności opisanych w § 5 ust. 4 lub § 6 ust. 4 lub 5 niniejszej umowy.

§ 9.

1. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę w terminie innym niż określony w § 8 ust. 2 niniejszej umowy lub, gdy Zamawiający rozwiąże umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadkach określonych w § 8 ust. 1 lub ust. 4 pkt 2) niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 10 % niezrealizowanej wartości dostaw tj.:
 - 1) dla części 1 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 1) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;
 - 2) dla części 2 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 2) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;
 - 3) dla części 3 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 3) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;
 - 4) dla części 4 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 4) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;
 - 5) dla części 5 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 5) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;
 - 6) dla części 6 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pkt 6) niniejszej umowy, pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych;

Załącznik Nr 2 – Projektowane postanowienia umowy zawarte we wzorze umowy

do SWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy: DKw.2232.3.2025)

2. Łączna wysokość nałożonych kar umownych nie może przekroczyć 10% całkowitej wartości brutto udzielonego zamówienia określonej w § 7 ust. 3 niniejszej umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na ewentualne potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy. W przypadku braku możliwości potrącenia z jakiegokolwiek przyczyny, kara umowna zostanie zapłacona przez Wykonawcę w terminie wskazanym w pisemnym wezwaniu do zapłaty.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody, jeżeli kary umowne jej nie pokrywają.

§ 10.

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem zawarcia aneksu zaakceptowanego przez obie strony i zgodnie z postanowieniami art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie zmiany, za wyjątkiem zmian określonych w § 7 ust. 11 niniejszej umowy i uzupełnienia niniejszej umowy a także oświadczenia o wypowiedzeniu umowy, rozwiązaniu umowy lub odstąpieniu od niej wymagają formy pisemnej lub postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym pod rygorem nieważności.

§ 11.

1. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się odpowiednio przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się współdziałać przy wykonywaniu niniejszej umowy w celu jej należytej realizacji.
3. Właściwym do rozpoznawania ewentualnych sporów wynikających z umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony mogą stosować polubowne rozwiązywanie sporów zgodnie z działem X ustawy PZP.

§ 12.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron. Umowa zawiera 15 ponumerowanych stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: