

## ZAŁĄCZNIK NR 6

WZÓR UMOWY

## Umowa nr ...../DKw/2021

Zawarta w Żytkowicach, w dniu .....2021 r. pomiędzy:

**Skarbem Państwa - Zakładem Karnym w Żytkowicach** z siedzibą w Żytkowice 1,

26-930 Garbatka Letnisko,

NIP: 812-10-58-480, REGON: 001038200

– zwanym w treści umowy **Zamawiającym** reprezentowanym przez:

.....

a,

.....

.....

.....

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, strony zawierają umowę w sprawie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nieprzekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty 139 000 euro netto o następującej treści:

## § 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy, którym jest sukcesywne dostarczanie asortymentu wyszczególnionego w tabeli poniżej, w ilościach i terminach uzgodnionych z Zamawiającym, w formie zamówień jednostkowych składanych przez Zamawiającego, do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Żytkowicach:

## CZĘŚĆ III: Dostawy wędlin:

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Cena brutto za 1 j.m.	Stawka podatku VAT	Wartość za ilość gwarantowaną	Wartość za ilość opcjonalną
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	baleron	kg	77	33				
2	kaszanka	Kg	700	300				
3	kielbasa biała parzona	kg	140	60				
4	kielbasa drobiowa	kg	140	60				

5	kielbasa krakowska	kg	140	60				
6	kielbasa mortadela wieprzowa	kg	560	240				
7	kielbasa parówkowa	kg	350	150				
8	kielbasa staropolska	kg	154	66				
9	kielbasa szynkowa	kg	126	54				
10	kielbasa zwyczajna	kg	1120	480				
11	kielbaski debreczyńskie	kg	154	66				
12	luncheon	kg	490	210				
13	mielonka drobiowa	kg	490	210				
14	mielonka konserwowa	kg	490	210				
15	mielonka tłuszczowa	kg	490	210				
16	mielonka tyrolska	kg	280	120				
17	mortadela drobiowa	kg	350	150				
18	pachwina wędzona	kg	175	75				
19	parówki cienkie	kg	420	180				
20	parówki drobiowe	kg	210	90				
21	pasztet drobiowy	kg	154	66				
22	pasztet mięsny	kg	490	210				
23	pasztetowa	kg	490	210				
24	pieczeń rzymska	kg	490	210				
25	podgardle wędzone	kg	210	90				
26	polędwica drobiowa	kg	126	54				
27	przysmak śniadaniowy	kg	525	225				
28	rolada drobiowa	kg	175	75				
29	salceson chłopski	kg	315	135				
30	salceson czarny	kg	315	135				

31	smalec	kg	210	90				
32	szynka drobiowa	kg	126	54				
33	szynka mielona	kg	126	54				
34	szynka miodowa	kg	140	60				
35	szynka z łopatki	kg	77	33				
36	szynka konserwowa	kg	77	33				
37								

- Zamawiający dokonywał będzie zamówień w dni robocze.
- Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane dostawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji występujących w tabeli w § 1 ust. 1 niniejszej umowy.
- Dostawy realizowane będą do magazynu żywnościowego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach z częstotliwością przeciętnie trzy razy na 1 tydzień, w dniach poniedziałek – piątek, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych przez funkcjonariusza służby żywnościowej.
- Przedmiot zamówienia ma być dostarczony przez Wykonawcę na własny koszt, środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.
- Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego z zachowaniem § 1 ust. 4 niniejszej umowy.
- Przed pierwszą dostawą Wykonawca zobowiązany jest określić numery telefonów kontaktowych, numery faks, adresy email niezbędne do prawidłowej komunikacji. W przypadku nie określenia przez Wykonawcę danych, o których mowa w zdaniu poprzednim – obowiązują dane podane w ofercie.
- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
- Oferta na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.

## § 2

- Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z poniższymi warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla poszczególnych części przedmiotu zamówienia:

### CZĘŚĆ II : Dostawy wędlin:

Lp	Produkt	Kod CPV	Opis produktu
1	2	6	7
1	baleron	15131130-5	Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki. Konsystencja dość miękka, soczysta, krucha. Barwa brązowa z odcieniem wiśniowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kaszanka	15131134-	Wędlina podrobowa. Kaszanka produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony.

		3	Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na powierzchni szara do brunatnej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza kaszanki mrożonej. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kielbasa biała parzona	15131130-5	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ścisłej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
5	kielbasa drobiowa	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa drobiowa, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, oraz domieszki mięsa bądź tłuszczu pochodzenia innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
6	kielbasa krakowska	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
7	kielbasa mortadela wieprzowa	15131200-7	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i

			<p>konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
8	kielbasa parówkowa	15131130-5	<p>Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 35 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
9	kielbasa staropolska	15131130-5	<p>Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od białej różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
10	kielbasa szynkowa	15131130-5	<p>Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa składająca się z mięsa wieprzowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
11	kielbasa zwyczajna	15131130-5	<p>Produkt z mięsa wieprzowego bądź wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach o długości od 35cm do 40cm , w przekroju poprzecznym maks. 4 cm średnicy, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do</p>

			farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
12	kielbaski debreczyńskie	15131130-5	Produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Baton w osłonkach o średnicy maks. 25 mm i długości ok. 15 cm., powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
13	luncheon	15131400-9	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnorożowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
14	mielonka drobiowa	15131135-0	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Dopuszczalne dodatki z innych rodzajów mięs. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnorożowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
15	mielonka konserwowa	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnorożowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
16	mielonka tłuszczowa	15130000-	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w

		5	osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
17	mielonka tyrolska	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
18	mortadela drobiowa	15131135-0	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt wykonany z mięsa drobiowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Dopuszczalne domieszki mięs, bądź tłuszczu innego rodzaju. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 60-80 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
19	pachwina wędzona	15131200-7	Wędzonka. Część boczku znajdująca się bliżej nogi, bardziej tłusta. Kształt nieregularny, barwa: żółtawa do jasnobrązowo-różowej na zewnątrz, na przekroju barwa biało-różowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
20	parówki cienkie	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych o średnicy maks 30 mm, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu.

			Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
21	parówki drobiowe	15131130-5	Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o średnicy maks 30 mm, batony odkręcone na automacie o długości ok. 15 cm. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, lub białka zwierzęcego wieprzowego. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
22	pasztet drobiowy	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z m.in. tłuszczu drobiowego, mięsa drobiowego, wątroby drobiowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Dopuszczalne domieszki tłuszczu, mięsa i wątroby innych niż drobiowe. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
23	pasztet mięsny	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
24	pasztetowa	15131310-1	Wędlina podrobowa. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź



			gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
25	pieczeń rzymska	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypyany przyprawami, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
26	podgardle wędzone	15131200-7	Wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
27	polędwica drobiowa	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
28	przysmak śniadaniowy	15131130-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
29	rolada drobiowa	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

30	salceson chłopski	15131400-9	Wędlina podrobowa. Produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
31	salceson czarny	15131400-9	Wędlina podrobowa. produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
32	smalec	15131400-9	Tłuszcz zwierzęcy pakowany w kostkach lub batonach. Zamawiający nie dopuszcza smalcu mrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.
33	szynka drobiowa	15131135-0	Wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona. Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 120 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
34	szynka mielona	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
35	szynka miodowa	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, parzony, ok. 35 cm długości i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny – wyczuwalny aromat miodu. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
36	szynka z łopatki	15131410-2	Wędzonka z mięsa wieprzowego z łopatki, przyprawy. Produkowana zgodnie z procedurą metodą tradycyjną. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do

			spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
37	szynka konserwowa	15131130-5	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w ostonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w ostonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścista, zwarta. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

- Wykonawca oświadcza, iż wyroby, stanowiące przedmiot umowy, posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty (atesty) odpowiednich urzędów, oraz są wytworzone zgodnie z odpowiednimi Polskimi Normami, które zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającemu.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas Wykonywania przedmiotu zamówienia.

### § 3

- Łączna wartość umowy za dostarczenie ilości gwarantowanych i ilości opcjonalnych wynosi:  
..... zł brutto (słownie: ..... zł ...../100 brutto).
- Zamawiający zobowiązuje się do uiszczania należności za dostarczone artykuły przelewem w terminie ..... dni od wystawienia faktury po realizacji zamówienia częściowego.
- Należność płatna będzie przez Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:

.....

- O zmianie rachunku bankowego Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie powiadomić w formie pisemnej Zamawiającego, podając aktualny rachunek bankowy.
- W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
- Cena na poszczególne asortymenty wymienione w § 1 ust. 1 niniejszej umowy może ulec zmianie w przypadku zmiany obowiązującej w dniu podpisania umowy stawki podatku VAT. Zmiana ceny wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez Wykonawcę i Zamawiającego, dokonana zostanie na wniosek Wykonawcy. Zmiana dotyczy różnicy w stawce podatku VAT.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonywania zamówienia ilości opcjonalnych przedmiotów zamówienia. Niedokonanie zakupu ilości opcjonalnych nie stanowi odstąpienia od umowy. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości zamówionych towarów oraz asortymentu w poszczególnych grupach do kwoty wysokości umowy – podstawą zmiany będzie podpisany aneks przez Zamawiającego i Wykonawcę, zmiana zostanie dokonana na wniosek Zamawiającego.

### § 4

- Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zwrotów jakościowych.
- Zamawiający zobowiązuje się do sprawdzenia towaru w chwili odbioru. Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonych artykułów złej jakości. Stanowisko Zamawiającego co do jakości dostarczonego towaru jest wiążące dla Wykonawcy.
- Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę o złej jakości dostarczonego towaru niezwłocznie po wykryciu powyższego faktu. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy wymiany zakwestionowanego towaru na wolny od wad we wskazanym przez siebie terminie, w tym także w tym samym dniu, a Wykonawca w takim przypadku zobowiązuje się go dostarczyć.
- W przypadku:
  - niedokonania wymiany wadliwego towaru, o której mowa w § 4 ust. 3,

b) niedostarczenia zamówionego towaru w czasie określonym w § 1 ust. 6, Zamawiający ma prawo zakupić brakujący towar na „wolnym rynku” a różnicą w kosztach zakupu oraz kosztami transportu obciążyć Wykonawcę.

## § 5

1. W przypadku nie wywiązywania się przez Wykonawcę z warunków niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym w razie:
  - a) wystąpienia co najmniej dwukrotnie zwłoki Wykonawcy w zakresie terminu i asortymentu dostawy powyżej 2 dni ponad ustalony termin dostaw,
  - b) dwukrotnego dostarczenia artykułów niewłaściwej jakości, nieświeżych, bądź popsutych,
  - c) ogłoszenia rozwiązania firmy Wykonawcy albo wydania nakazu zajęcia jego majątku,
  - d) złożenia w stosunku do Wykonawcy wniosku o ogłoszenie upadłości,
  - e) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć w momencie podpisania umowy powodujących, że nie może on zapewnić prawidłowej realizacji dostaw wynikających z zamówień, może złożyć wniosek o rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron z zachowaniem 60-dniowego okresu wypowiedzenia bez naliczania kar umownych. Zamawiający po wnikliwym rozpatrzeniu wniosku wyraża lub nie wyraża zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron. 30-dniowy okres wypowiedzenia liczony jest od dnia, w którym Zamawiający wyraził zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron.
5. W przypadkach, o których mowa w § 3 ust. 6, § 5 ust. 1, § 5 ust. 2, § 5 ust. 3, § 5 ust. 4 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

## § 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczania, oraz potrącania z należnego Wykonawcy wynagrodzenia kar umownych. Wykonawca oświadcza, iż wyraża zgodę na czynności wymienione w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu.
2. Kary umowne wymienione w niniejszej umowie podlegają kumulacji.
3. W przypadku:
  - 1) dostarczenia artykułów niezgodnych z umową, niewłaściwej jakości, popsutych, nieświeżych, bądź,
  - 2) nie dostarczenia zamówionego towaru w terminie określonym w § 1 ust. 6,Zamawiający ma prawo każdorazowo żądać kar umownych w wysokości 10 % wartości brutto zakwestionowanych bądź niedostarczonych artykułów z danego zamówienia częściowego, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.
4. W przypadku rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego spowodowanej przyczynami, o których mowa w § 5 ust. 1 oraz w § 5 ust. 2, Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10 % wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.
5. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać od niego kary umownej w wysokości 10% wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.

## § 7

1. Umowa obowiązuje strony od dnia 01.08.2021 do dnia 31.12.2021 r. lub do dnia zrealizowania jej w całości przed dniem 31.12.2021 r.

#### **§ 8**

1. Wszelkie zmiany w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### **§ 9**

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i ustawy Kodeks Cywilny.

#### **§ 10**

1. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

#### **§ 11**

1. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY