

Załącznik nr 2

WZÓR UMOWY

**Umowa nr ...../DKw/2022**

zawarta w Żytkowicach w dniu .....2022 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,

.....

z siedzibą w .....

wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez .....

.....

pod numerem : .....

NIP: ..... REGON .....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **nr sprawy DKw.2233.1.2022.DB**, o wartości poniżej wartości określonej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (tj. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129), strony zawierają zgodnie umowę następującej treści:

**§ 1**

- Wykonawca, wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zgodnie ze złożoną w dniu ..... ofertą, zobowiązuje się do sukcesywnych dostaw Zamawiającemu wędlin oraz mięsa wieprzowego i wołowego, do magazynu żywnościowego Zamawiającego zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach, Żytkowice 1, 26-930 Garbatka Letnisko.
- Zamawiający przewiduje, że w ramach niniejszej umowy dokona zakupu pozycji wyszczególnionych w tabeli:

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Wartość podatku VAT %	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość zamówienia gwarantowanego brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1	kaszanka	kg	160				
2	kielbasa biała parzona	kg	40				
3	kielbasa krakowska parzona	kg	30				
4	kielbasa parówkowa	kg	120				

5	kiełbasa zwyczajna	kg	310				
6	mielonka wieprzowa	kg	160				
7	kiełbasa żywiecka	kg	20				
8	mortadela	kg	95				
9	parówki wieprzowe	kg	80				
10	pasztet wołowo - wieprzowy	kg	40				
11	pasztetowa wieprzowa	kg	120				
12	pieczeń rzymska	kg	80				
13	podgardle wędzone	kg	60				
14	salceson brunszwicky	kg	80				
15	smalec	kg	30				
16	szynka tyrolska	kg	80				
17	szynka wieprzowa	kg	20				
18	Mięso wieprzowe kl.2a	kg	220				
19	Mięso wołowe kl.2	kg	50				
20	ślonina	kg	30				
21	Wątroba wieprzowa	kg	125				
22	Schab wieprzowy bez kości	kg	22				

- Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.
- Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.
- Zamawiający dokonywał będzie zamówień w dni robocze.
- Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane dostawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji występujących w tabeli w § 1 ust. 2 niniejszej umowy.
- Przedmiot zamówienia ma być dostarczony przez Wykonawcę na własny koszt, środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.
- Przed pierwszą dostawą Wykonawca zobowiązany jest określić numery telefonów kontaktowych oraz adresy e-mail niezbędne do prawidłowej komunikacji. W przypadku nie określenia przez Wykonawcę danych, o których mowa w zdaniu poprzednim – obowiązują dane podane w ofercie.

9. Oferta na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.

## § 2

1. Zgodnie ze złożoną ofertą wartość brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 ust. 2, wynosi ..... zł (słownie: ..... złotych), zgodnie z ofertą Wykonawcy złożoną w danym postępowaniu.

## § 3

1. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczania należności za dostarczony przedmiot zamówienia przelewem w terminie **30 dni** od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury po realizacji zamówienia częściowego.
2. Należność płatna będzie przez Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:  
.....
3. O zmianie rachunku bankowego Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie powiadomić w formie pisemnej Zamawiającego, podając aktualny rachunek bankowy.
4. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
5. Cena na poszczególne asortymenty wymienione w niniejszej umowie 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.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia w zakresie do 30%. Zmniejszenie zamówienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim nie stanowi podstawy do odstąpienia od umowy. Nadto Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia w związku z niezrealizowaniem umowy w całości.

## § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zwrotów jakościowych.
2. Zamawiający zobowiązuje się do sprawdzenia towaru w chwili odbioru. Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonego towaru jeżeli jego jakość jest niższa niż deklarowana. Stanowisko Zamawiającego co do jakości dostarczonego towaru jest wiążące dla Wykonawcy.
3. 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.
4. W przypadku:
  - 1) niedokonania wymiany wadliwego towaru, o której mowa w § 4 ust. 3,
  - 2) niedostarczenia zamówionego towaru w czasie określonym w § 1 ust. 4,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. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej przez niego 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. 4,
4. 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.
5. 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.
6. 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

Umowa obowiązuje strony od dnia podpisania do dnia 31.01.2022 r. lub do dnia zrealizowania jej w całości przed dniem 31.01.2022 r.

## § 8

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z poniższymi warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia:

Lp	Produkt	j.m.	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	6	7
1	kaszanek	Kg	15131134-3	Wędliny podrobowe. Kaszanek produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpaść 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).
2	kielbasa biała parzona	kg	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 ściślej, 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).
3	kielbasa krakowska parzona	kg	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).
4	kielbasa parówkowa	kg	15131130-5	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. Kiełbasa 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).
5	kiełbasa zwyczajna	kg	15131130-5	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 farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia 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).
6	mielonka wieprzowa	kg	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).
7	kiełbasa żywiecka	kg	15130000-5	Wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, batony o długości około 30 cm, składniki równomiernie wymieszane, konsystencja – dość ścisła, barwa mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
8	mortadela	kg	15130000-5	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. 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).
9	parówki wieprzowe	kg	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Kielbasa 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).
10	pasztet wołowo-wieprzowy	kg	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).
11	pasztetowa wieprzowa	kg	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 niejednorodność 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).
12	pieczeń rzymska	kg	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 formie, na wierzchu posypywany 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).
13	podgardle wędzone	kg	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.
14	salceson brunszwicki	kg	15131400-9	Produkt świeży, ozory i mięso wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej o średnicy 80-100 mm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich. Opakowania do 5kg
15	smalec	kg	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.
16	szynka tyrolska	kg	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).
17	szynka wieprzowa	kg	15131130-5	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. 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	mięso wieprzowe kl. 2A	kg	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne, pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 30%. Barwa mięśni bladoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach pociowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
19	mięso wołowe kl. 2	kg	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach pociowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
20	słonina	kg	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie,



				zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
21	wątroba wieprzowa	kg	15131400-9	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowo-wiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
22	schab wieprzowy bez kości	kg	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.

2. 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.
3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas Wykonywania przedmiotu zamówienia.

#### **§ 9**

Ewentualne sprawy sporne rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny.

#### **§ 10**

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

#### **§ 11**

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

#### **§ 12**

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

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**