

Projektowane postanowienia umowy

UMOWA

nr DOiK.021.....

zawarta w dniu ..... roku w Opinogórze Górnej,

pomiędzy:

**Muzeum Romantyzmu w Opinogórze**

z siedzibą: 06-406 Opinogóra Górna, ul. Zygmunta Krasińskiego 9

NIP 566-10-81-268, REGON 130451680,

zwanym w treści „Zamawiającym”

reprezentowanym przez:

**Panią Monikę Salamon-Miłoboszewską – Dyrektora**

**przy kontrasygnacie Pani Elżbiety Bojko – Głównego Księgowego**

a

.....  
reprezentowaną przez :

.....  
.....  
**zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”**

Przedstawiciele Stron, przez złożenie swojego podpisu oświadczają, że są upoważnieni do zawarcia umowy, że ich prawo do reprezentowania danej Strony nie jest ograniczone w żadnym zakresie, a sposób reprezentacji osób występujących w imieniu reprezentowanych Stron umożliwia skuteczne składanie oświadczeń woli, w tym zaciąganie zobowiązań na rzecz reprezentowanego podmiotu, oświadczają też, że nie jest im znana żadna przeszkoda, która mogłaby mieć wpływ na wykonanie zobowiązań przyjętych przez Strony w umowie.

W rezultacie dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawcy wybranej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), zwaną dalej: „ustawą Pzp”, w postępowaniu pod nazwą: „Dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb Muzeum Romantyzmu w Opinogórze”, zawarta została umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa mięsa i wędlin (w treści jako: „mięso i wędliny” lub „przedmiot umowy”) na rzecz Zamawiającego. Przedmiot umowy obejmuje dostarczenie mięsa i wędlin do Muzeum Romantyzmu w Opinogórze, ul. Zygmunta Krasińskiego 9, 06-406 Opinogóra Górna (do miejsca wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego).
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawiera załącznik nr 1 do umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę oraz przygotowanie pozwalające na wykonanie przedmiotu umowy.
4. Z zastrzeżeniem ust. 7, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianego mięsa i zamawianych wędlin określonych w załączniku nr 1 do umowy. W przypadku zmiany ilości dostarczonych mięsa i wędlin odpowiedniej zmianie ulega przewidywana wysokość wynagrodzenia określona w § 6 ust. 1 umowy. Zmiana przewidywanej wysokości wynagrodzenia, o której mowa w zdaniu poprzednim, nie stanowi zmiany umowy.
5. W przypadku zmniejszenia zamawianej ilości mięsa i wędlin, o czym mowa w ust. 4, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w ilościach podanych w załączniku nr 1 do umowy.
6. Zmniejszenie lub zwiększenie zamawianej ilości mięsa i wędlin, o czym mowa w ust. 4, nie powoduje konieczności zmiany umowy (aneksu).
7. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do umowy są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w wielkości podanej w Formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie tym samym prawo zakupu innych ilości przedmiotów zamówienia niż wskazano w załączniku nr 1 do umowy, jednak o wartości nie mniejszej niż 50% łącznej wartości oferty brutto, w przypadku wystąpienia sytuacji trudnej do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, tj. w przypadku braku zapotrzebowania na przedmioty zamówienia objęte niniejszą umową. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.
8. Dopuszcza się rozszerzenie asortymentu wymienionego w Formularzu ofertowym (ofercie Wykonawcy) z tym zastrzeżeniem, że w takim przypadku rozliczenie będzie odbywać się po cenach jednostkowych obowiązujących u Wykonawcy w dniu dokonywania zakupu (zamówienia).
9. W przypadku zmiany miejsca dostawy, o którym mowa w ust. 1 do której Wykonawca jest zobowiązany dostarczać mięso i wędliny, lub zmiany adresu dostaw, Wykonawca zostanie poinformowany o zmianie przez Zamawiającego, przy czym zmiany takie nie wymagają zmiany umowy (aneksu).
10. Dostawca oświadcza, iż dostarczane przez niego produkty w ramach niniejszej umowy są świeże, a produkcja odbywa się zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
11. Transport artykułów mięsnych i wędliniarskich realizowany będzie zgodnie z przepisami prawa.

§ 2

Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia do dnia 31.12.2025 r. lub do dnia wykorzystania kwoty, którą Zamawiający zabezpieczył w budżecie na wykonanie przedmiotowego zamówienia.

§ 3

1. Przedmiot umowy będzie dostarczany sukcesywnie (od poniedziałku do soboty), w miarę potrzeb wynikających z bieżącego zużycia mięsa i wędlin przez Zamawiającego, na podstawie składanych przez Zamawiającego zamówień.
2. Zamówienia (zawierające zestawienie asortymentowo – ilościowe) będą zgłaszane drogą elektroniczną (e-mailem) lub telefonicznie i każdorazowo będą potwierdzane przez Wykonawcę drogą elektroniczną (e-mail).
3. Zamawiający, przesyłając Wykonawcy kolejne zamówienie, każdorazowo określi oczekiwany termin jego dostarczenia.
4. Na prośbę Zamawiającego Wykonawca będzie miał i stekował zamówione mięso.
5. Wskazane przez Zamawiającego terminy realizacji poszczególnych dostaw, o których mowa w ust. 3, nie będą krótsze niż 1 dzień roboczy i nie będą przekraczać 3 dni roboczych od dnia przekazania przez Zamawiającego zapotrzebowania Wykonawcy.
6. W przypadku braku określenia przez Zamawiającego oczekiwanego terminu dostawy przyjmuje się, że dostawa musi nastąpić następnego dnia roboczego przypadającego po dniu przekazania przez Zamawiającego zamówienia Wykonawcy. Za dzień roboczy uważa się (zarówno w niniejszym ustępie, jak i w całej umowie) każdy dzień od poniedziałku do soboty za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dodatkowej dostawy w danym dniu w przypadku zaistnienia sytuacji nagłej, nieplanowanej.
8. Dostawy w sytuacji nagłej, nieplanowanej realizowane będą każdorazowo na podstawie zamówień, składanych w dniu dostawy głównej przez osoby upoważnione przez Zamawiającego. Maksymalny termin dostawy nagłej/nieplanowanej wynosi .....godzin (zgodnie z treścią oferty) od momentu złożenia zamówienia.
9. Dostawa i rozładunek odbywać się będą przez Wykonawcę w miejscu określonym w § 1 ust. 1 umowy, na koszt i ryzyko Wykonawcy.
10. Odbiór odbywać się będzie w miejscu określonym w § 1 ust. 1 umowy.
11. Braki ilościowe Zamawiający może zgłaszać do 2 dni roboczych od daty wykonania dostawy.
12. Strony dopuszczają możliwość dokonywania zakupów indywidualnie w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę (sklep, hurtownia, magazyn).

§ 4

1. Dostawca udzieli w całym okresie trwania umowy gwarancji jakości na wszystkie dostarczone produkty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia mięsa i wędlin świeżych oraz nie noszących śladów wcześniejszego użytkowania. Dostarczane mięso i wędliny powinny być zabezpieczone przed czynnikami, które mogą wpłynąć na ich jakość lub przydatność do spożycia.
3. Termin przydatności do spożycia dostarczonego mięsa i wędlin musi wynosić co najmniej 2 tygodnie od daty dostawy danej partii do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Jeżeli po dostarczeniu przedmiotu umowy okaże się, że dostarczony przedmiot umowy będzie niezgodny z ofertą Wykonawcy lub w inny sposób nie będzie spełniać wymagań określonych w opisie przedmiotu umowy, albo będzie z terminem przydatności do

- spożycia niezgodnym z postanowieniem ust. 3, Wykonawca odbierze go od Zamawiającego (z danej lokalizacji) na swój koszt i wymieni na nowy, wolny od wad oraz zgodny ze złożoną ofertą i oczekiwaniem Zamawiającego, w terminie nie późniejszym niż 1 dzień roboczy następujący po dniu zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego (reklamacja).
5. Zgłoszenie reklamacji odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mailem), pisemnie lub osobiście, co następnie zostanie potwierdzone pismem.
  6. W przypadku niedotrzymania terminów dostawy, określonych w § 3 ust. 5 i 6, lub § 4 ust. 4 Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu niedostarczonego przedmiotu umowy u innego dostawcy. W przypadku poniesienia przez Zamawiającego wyższych kosztów, niż wynikają z niniejszej umowy, różnicą Zamawiający obciąży Wykonawcę.
  7. W przypadku powtarzającej się niewłaściwej jakości dostaw, nieterminowych dostaw, dostaw niezgodnych z zamówieniem lub umową, nie uwzględnianiu reklamacji z terminie Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.
  8. W trakcie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli u Wykonawcy w zakresie stosowania przez niego w procesie produkcji, przechowywania i przewozu; zasad i przepisów wynikających m.in. z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innych przepisów dotyczących realizacji zakresu niniejszej umowy.

#### § 5

1. Osobą odpowiedzialną w zakresie realizacji umowy jest:
  - a) po stronie Wykonawcy: ..... , tel: ....., e-mail: .....
  - b) po stronie Zamawiającego: Anna Leszczyńska, tel. 236717025, e-mail: [mr@muzeumromantyzmu.pl](mailto:mr@muzeumromantyzmu.pl)
2. Zmiana osób wymienionych ust. 1 nie powoduje konieczności zmiany umowy, ale dokonywana jest pisemnie lub za pośrednictwem faksu lub poczty elektronicznej.

#### § 6

1. Strony ustalają, że przyjętą formą wynagrodzenia jest wynagrodzenie kosztorysowe, przy czym przewidywana wartość brutto umowy wynosi ..... zł (słownie złotych:.....00/100, w tym ..... (słownie złotych:..... 00/100) podatku od towarów i usług (VAT).  
Rzeczywistą wartość umowy stanowić będzie suma iloczynu faktycznie dostarczonych Zamawiającemu mięsa i wędlin liczonych w kg przez ceny jednostkowe za kg brutto nie wyższe niż określone w ofercie Wykonawcy – załączniku nr 1 do umowy.
2. Wykonawca nie będzie wnosił zastrzeżeń ani roszczeń w jakiegokolwiek formie, jeśli rzeczywista wartość należnego wynagrodzenia będzie niższa od wartości wskazanej w ust. 1.
3. Strony zastrzegają, iż podane ilości poszczególnych mięsa i wędlin w ofercie Wykonawcy, są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie.
4. Strony zgodnie oświadczają, że ceny jednostkowe poszczególnych produktów - podane przez Wykonawcę w Formularzu rzeczowo-cenowym będącym załącznikiem do Formularza oferty oraz załącznikiem do umowy - są cenami maksymalnymi (mogą być niższe – zob. ust. 5) i nie mogą ulec zwiększeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Przy składaniu poszczególnych zamówień, o których mowa w § 3 ust. 1 Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru konkretnego rodzaju produktu w danej grupie i w cenie

- aktualnej w danym dniu u Wykonawcy, jednak nie wyższej niż podanej w Formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy przesłania aktualnego cennika sprzedaży.
6. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie świadczenia Wykonawcy związane z realizacją umowy. Wynagrodzenie wyczerpuje wszelkie należności i zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu wykonania umowy.
  7. Ceny jednostkowe Produktów określone w Załączniku nr 1 do Umowy, mogą być waloryzowane nie częściej niż raz na pół roku, wskaźnikiem cen żywności i napojów bezalkoholowych według „Cen w Gospodarce Narodowej” (strona internetowa GUS) lub „Biuletynu Statystycznego” (miesięcznik GUS) – jeżeli wskaźnik wzrostu cen w następujących po sobie kwartałach w okresie realizacji Umowy przekroczy 3%.
  8. Waloryzacja cen, o której mowa w ust. 7, może nastąpić jedynie na pisemny i uzasadniony wniosek Wykonawcy. Musi on zawierać wskazanie cen produktów, o których zwaloryzowanie wnosi Wykonawca oraz określenie daty, od której zmiana cen miałyby obowiązywać.
  9. Złożenie wniosku o dokonanie waloryzacji nie kreuje roszczenia Wykonawcy o zmianę Umowy.
  10. W przypadku wyrażenia przez Zamawiającego zgody na waloryzację cen, o której mowa w ust. 7, Zamawiający przygotowuje stosowny aneks do Umowy. W sytuacji braku możliwości uwzględnienia wniosku Wykonawcy, Zamawiający udzieli Wykonawcy pisemnej odpowiedzi, w której uzasadni swoją decyzję.
  11. Po realizacji każdej dostawy mięsa i wędlin Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w kwocie stanowiącej iloczyn faktycznie dostarczonych ilości mięsa i wędlin liczonych w kg przez ich ceny jednostkowe za kg brutto.
  12. Rozliczenie nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę i dostarczonej do Zamawiającego na adres: Muzeum Romantyzmu w Opinogórze, ul. Zygmunta Krasińskiego 9, 06-406 Opinogóra Górna, NIP 566-10-81-268.
  13. W przypadku dostarczenia nieprawidłowo wystawionej faktury, Zamawiający ma prawo wstrzymać płatność do czasu wyjaśnienia nieprawidłowości i dostarczenia prawidłowej faktury. W takim przypadku termin zapłaty biegnie od daty otrzymania faktury korygującej lub daty dokonania uzgodnień i zatwierdzenia przez Zamawiającego faktury podlegającej wyjaśnieniu.
  14. Faktura VAT za miesiąc grudzień 2025 roku powinna być dostarczona Zamawiającemu nie później niż do dnia 29 grudnia 2025 roku.
  15. Płatność za realizowanie poszczególnego zlecenia uregulowana zostanie przelewem z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
  16. Za termin zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego należną Wykonawcy kwotą.
  17. Ostateczna wartość umowy, o której mowa w ust. 1 zdanie 1, nie przekroczy środków zabezpieczonych na ten cel w budżecie Zamawiającego.

## § 7

1. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% wartości przewidywanego wynagrodzenia określonego w § 6 ust. 1 umowy.
2. W przypadku zwłoki w realizacji którejkolwiek dostawy w terminie określonym w § 3 ust. 5 i 6, lub § 4 ust. 4 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości



0,05% wartości przewidywanego wynagrodzenia określonego w § 6 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

3. O naliczeniu kar umownych Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie podając uzasadnienie faktyczne.
4. W przypadku naliczenia kary umownej Wykonawca zapłaci kwotę kary na konto Zamawiającego wskazane w zawiadomieniu.
5. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z płatności.
6. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może odchodzić odškodowania przenoszącego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy bez podania przyczyny z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.

#### § 8

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji i danych otrzymanych i uzyskanych od Zamawiającego w związku z wykonaniem zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.
2. Wykonawca odpowiada za szkodę wyrządzoną Zamawiającemu przez ujawnienie, przekazanie, wykorzystanie, zbycie lub oferowanie informacji otrzymanych od Zamawiającego wbrew postanowieniom niniejszej umowy. Zobowiązanie to wiąże również Wykonawcę po wykonaniu przedmiotu umowy lub jej rozwiązaniu bez względu na przyczynę.

#### § 9

1. Wszelkie nieistotne zmiany treści niniejszej umowy w stosunku do oferty wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez Strony, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty w zakresie zmiany przepisów prawnych, jeśli wpłynie na sposób wykonania lub na wysokość ceny zgodnie ze zmienionymi przepisami; w takim wypadku zmiana treści umowy wymaga formy określonej w ust.1.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadkach:
  - 3.1. Jeżeli występują zmiany w strukturze organizacyjnej Zamawiającego lub Wykonawcy, dotyczące określonych w umowie nazw, adresów, podległości, numerów rachunków bankowych, faksów i telefonów, oraz osób koordynatorów, Strony niezwłocznie informują pisemnie o tych zmianach. Zmiany takie nie są zmianami postanowień umowy w rozumieniu ust. 1 i nie wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.
4. W przypadku nie wydatkowania przez Zamawiającego całej kwoty wynagrodzenia o której mowa w § 6 ust. 1 umowy, zmiana może polegać na wydłużeniu terminu realizacji umowy, o którym mowa w § 2 umowy, o okres niezbędny do zrealizowania całego zamówienia, jednak nie dłużej niż o trzy miesiące, o ile będzie to leżeć w interesie Zamawiającego. Zmiana ta nie może wynikać z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

#### § 10.

1. Strony ustalają, iż sądem właściwym dla rozstrzygnięcia sporów wynikających z niniejszej umowy jest sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, poza wyjątkami w niej przewidzianymi, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego jeden dla Wykonawcy.

.....  
ZAMAWIAJĄCY

.....  
WYKONAWCA

Załączniki: Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Nr 2 – Formularz asortymentowo-ilościowy

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb prowadzonej przez Muzeum Romantyzmu w Opinogórze statutowej działalności gospodarczej. Ilości, podane w załączniku do Formularza ofertowego (załącznik nr 1 do SWZ), zostały określone na podstawie ubiegłorocznych potrzeb i będą służyć jedynie do porównania i oceny ofert. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, zastrzega sobie prawo do realizacji zmienionej ilości poszczególnych artykułów. Faktyczne ilości zamawianych artykułów będą zależały od zgłaszanych w okresie trwania umowy potrzeb oraz będą rozliczane wg cen jednostkowych podanych w ofercie. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 872).

#### **Wymagania wspólne dla asortymentu:**

Czystość: mięso czyste, tzn. bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się; smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; mięso oznakowane przez lekarza weterynarii  
- zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wołców, buhajków); mięso wieprzowe niepochodzące z knurów i loch.

Na każdej partii towarów musi być zaznaczona data przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zabrudzenia itp.

#### **Mięso drobiowe w elementach z kością:**

Uda właściwie umięśnione, tzn. linia cięta równo, nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi według polskich norm PN-A-86524.

Porcje rosółowe (korpusy: Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych według polskich norm PN-A-86526).



Wyroby muszą mieć następujące cechy jakościowe: elementy właściwie umięśnione, tzn. nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła, połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych, dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, drób musi posiadać Dokument Identyfikacji Handlowej.

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Mięso wołowe i wieprzowe:

Elementy świeże, tzn. schłodzone nie mrożone, spełniające wymagania norm polskich PN-A-82003, PN-A-82002.

Mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach ostry oraz płciowy i moczowy.

Wędliny drobiowe i wieprzowe:

Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna, smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku; niedopuszczalny obcy smak i zapach, mogący świadczyć o nieświeżości. Kielbasa zwyczajna – zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50% mięsa wołowego nie mniej niż 3,5% świeża, o prawidłowej barwie i zapachu.

Zamawiający nie dopuszcza dostawy wędlin paczkowanych.

Dostawy powinny być realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku codziennie na podstawie każdorazowych zleceń składanych telefonicznie przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.

Wykonawca powinien zapewnić terminową realizację zamówień oraz transport i rozładunek do pomieszczeń magazynowych wskazanych przez Zamawiającego na własny koszt.

Transport mięsa i wędlin winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne ( w tym czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem). Pojazdy winny być dopuszczone przez PPIS do przewozu żywności

W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają określonym wymaganiom, wraz z każdą dostawą Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego zamówionego produktu:

Kartę produktu, lub inny dokument, z którego będzie wynikał jego skład oraz spełnienie wymagań określonych przez Zamawiającego.

Formularz asortymentowo-ilościowy na dostawy mięsa i wędlin dla potrzeb Muzeum Romantyzmu w Opinogórze zgodny z ofertą Wykonawcy.

(kolumny 4 - 8 zostaną uzupełnione na podstawie podanych przez Wykonawcę wartości w Formularzu asortymentowo-ilościowym będącym załącznikiem do formularza oferty)

Mięso wieprzowe:

| <i><b>l.p.</b></i> | <i><b>Produkt</b></i>     | <i><b>Szacunkowe ilość/kg</b></i> | <i><b>VAT%</b></i> | <i><b>Wartość podatku VAT</b></i> | <i><b>Cena jednostkowa netto za szt./kg (zł)</b></i> | <i><b>Cena jednostkowa brutto za szt./kg (zł)</b></i> | <i><b>Szacunkowe łączne wynagrodzenie (iloczyn kolumny 3 i 7)</b></i> |
|--------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|--|---|---|
| <i><b>1</b></i>    | <i><b>2</b></i>           | <i><b>3</b></i>                   | <i><b>4</b></i>    | <i><b>5</b></i>                   | <i><b>6</b></i>                                      | <i><b>7</b></i>                                       | <i><b>8</b></i>   |
| 1                  | Boczek surowy B/K         | 20                                |                    |                                   |  |   |   |
| 2                  | Karkówka B/K              | 625                               |                    |                                   |  |   |   |
| 3                  | Kości wędzone             | 3                                 |                    |                                   |  |   |   |
| 4                  | Łopátka bez kości         | 250                               |                    |                                   |  |   |   |
| 5                  | mięso mielone extra       | 300                               |                    |                                   |  |   |   |
| 6                  | Półdzwica wieprzowa       | 500                               |                    |                                   |  |   |   |
| 7                  | Schab bez kości           | 1200                              |                    |                                   |  |   |   |
| 8                  | kotlety schabowe z kością | 60                                |                    |                                   |  |   |   |
| 9                  | Słonina                   | 10                                |                    |                                   |  |   |   |
| 10                 | Szynka bez kości          | 200                               |                    |                                   |  |   |   |
| 11.                | Żeberka wędzone           | 5                                 |                    |                                   |  |   |   |
| 12.                | Żeberka wieprzowe         | 350                               |                    |                                   |  |   |   |
|                    | <b>SUMA :</b>             | <b>3523</b>                       |                    |                                   |  |   |   |

Mięso wołowe:

| <i>l.p.</i> | <i>Produkt</i>        | <i>Szacunkowe ilość/kg</i> | <i>VAT%</i> | <i>Wartość podatku VAT</i> | <i>Cena jednostkowa netto za szt./kg (zł)</i> | <i>Cena jednostkowa brutto za szt./kg (zł)</i> | <i>Szacunkowe łączne wynagrodzenie (iloczyn kolumny 3 i 7)</i> |
|-------------|-----------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|---|--|--|
| <i>1</i>    | <i>2</i>              | <i>3</i>                   | <i>4</i>    | <i>5</i>                   | <i>6</i>                                      | <i>7</i>                                       | <i>8</i>   |
| 1           | Antrykot wołowy       | 5                          |             |                            |   |  |  |
| 2           | Flaki wołowe suche    | 250                        |             |                            |   |  |  |
| 3           | Mięso wołowe rosołowe | 10                         |             |                            |   |  |  |
| 4           | Polędwica wołowa      | 15                         |             |                            |   |  |  |
| 5           | Mięso wołowe          | 120                        |             |                            |   |  |  |
| 6           | Szponder              | 20                         |             |                            |   |  |  |
| 7           | Udziec wołowy         | 105                        |             |                            |   |  |  |
|             | <b>SUMA :</b>         | <b>525</b>                 |             |                            |   |  |  |

Mięso drobiowe:

| <i>l.p.</i> | <i>Produkt</i>                                    | <i>Szacunkowe ilość/kg</i> | <i>VAT%</i> | <i>Wartość podatku VAT</i> | <i>Cena jednostkowa netto za szt./kg (zł)</i> | <i>Cena jednostkowa brutto za szt./kg (zł)</i> | <i>Szacunkowe łączne wynagrodzenie (iloczyn kolumny 3 i 7)</i> |
|-------------|---|----------------------------|-------------|----------------------------|---|--|--|
| <i>1</i>    | <i>2</i>  | <i>3</i>                   | <i>4</i>    | <i>5</i>                   | <i>6</i>                                      | <i>7</i>                                       | <i>8</i>   |
| 1           | Filet z indyka                                    | 150                        |             |                            |   |  |  |
| 2           | Filet z kaczki (piersi kaczki bez kości ze skórą) | 50                         |             |                            |   |  |  |
| 3           | Filet z kurczaka                                  | 1000                       |             |                            |   |  |  |
| 4           | Korpus z kurcząt                                  | 660                        |             |                            |   |  |  |
| 5           | Korpus z kaczki                                   | 50                         |             |                            |   |  |  |
| 6           | Noga z kaczki                                     | 250                        |             |                            |   |  |  |
| 7           | Skrzydła z indyka                                 | 10                         |             |                            |   |  |  |

|    |                         |             |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------|-------------|--|--|--|--|--|
| 8  | Skrzydła z kurczaka     | 25          |  |  |  |  |  |
| 9  | Udo ćwiartka z kurczaka | 150         |  |  |  |  |  |
| 10 | Udziec indyczy          | 10          |  |  |  |  |  |
| 11 | Udo z gęsi              | 10          |  |  |  |  |  |
| 12 | Podudzie z kurczaka     | 150         |  |  |  |  |  |
| 13 | Wątróbka drobiowa       | 3           |  |  |  |  |  |
| 14 | Wątróbka wieprzowa      | 3           |  |  |  |  |  |
|    | <b>SUMA :</b>           | <b>2521</b> |  |  |  |  |  |

Wędliny wieprzowe i drobiowe:

| <i>l.p.</i> | <i>Produkt</i>        | <i>Szacunkowe ilość/kg</i> | <i>VAT%</i> | <i>Wartość podatku VAT</i> | <i>Cena jednostkowa netto za szt./kg (zł)</i> | <i>Cena jednostkowa brutto za szt./kg (zł)</i> | <i>Szacunkowe łączne wynagrodzenie (iloczyn kolumny 3 i 7)</i> |
|-------------|-----------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|---|--|--|
| <i>1</i>    | <i>2</i>              | <i>3</i>                   | <i>4</i>    | <i>5</i>                   | <i>6</i>                                      | <i>7</i>                                       | <i>8</i>   |
| 1           | Baleron               | 15                         |             |                            |   |  |  |
| 2           | Boczek                | 20                         |             |                            |   |  |  |
| 3           | kabanosy              | 30                         |             |                            |   |  |  |
| 4           | karkówka pieczona     | 10                         |             |                            |   |  |  |
| 5           | kaszanka              | 35                         |             |                            |   |  |  |
| 6           | kiełbasa biała        | 25                         |             |                            |   |  |  |
| 7           | kiełbasa cienka       | 70                         |             |                            |   |  |  |
| 8           | kindziuk              | 5                          |             |                            |   |  |  |
| 9           | łopatka               | 5                          |             |                            |   |  |  |
| 10          | parówki               | 3                          |             |                            |   |  |  |
| 11          | pasztet wieprzowy     | 6                          |             |                            |   |  |  |
| 12          | połędwica sopocka     | 20                         |             |                            |   |  |  |
| 13          | połędwica łososiowa   | 5                          |             |                            |   |  |  |
| 14          | salami                | 5                          |             |                            |   |  |  |
| 15          | schab                 | 7                          |             |                            |   |  |  |
| 16          | słonina               | 15                         |             |                            |   |  |  |
| 17          | smalec kostka         | 15                         |             |                            |   |  |  |
| 18          | szynka                | 60                         |             |                            |   |  |  |
| 19          | szynka wędzona z nogą | 2                          |             |                            |   |  |  |
| 20          | żurkowa               | 10                         |             |                            |   |  |  |

|    |                              |            |  |  |  |  |  |
|----|------------------------------|------------|--|--|--|--|--|
| 21 | kiszka ziemniaczana          | 10         |  |  |  |  |  |
| 22 | salceson włoski              | 3          |  |  |  |  |  |
| 23 | smalec dworski<br>(smarucha) | 25         |  |  |  |  |  |
|    | <b>SUMA :</b>                | <b>401</b> |  |  |  |  |  |

**Łączna wartość oferty** (suma kolumny nr 8 z powyższych czterech tabel): .....  
**brutto.**

1. Ilości wskazane w powyżej są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w wielkości podanej w Formularzu asortymentowo-ilościowym. Zamawiający zastrzega sobie tym samym prawo zakupu innych ilości przedmiotów zamówienia niż wskazano w Formularzu asortymentowo-ilościowym, jednak o wartości nie mniejszej niż 50% łącznej wartości oferty brutto, w przypadku wystąpienia sytuacji trudnej do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, tj. w przypadku braku zapotrzebowania na przedmioty zamówienia objęte niniejszą umową. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.
2. Dopuszcza się rozszerzenie asortymentu o niewskazany w Formularzu asortymentowo-ilościowym, z zastrzeżeniem, że w takim przypadku rozliczenie będzie odbywać się po cenach jednostkowych obowiązujących u Wykonawcy w dniu dokonywania zakupu (zamówienia).
3. Ceny jednostkowe poszczególnych produktów (kolumna nr 7) są cenami maksymalnymi (mogą być jednak niższe) i nie mogą ulec zwiększeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

Przy składaniu poszczególnych zamówień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru konkretnego rodzaju produktu w danej grupie i w cenie aktualnej w danym dniu u Wykonawcy, jednak nie wyższej niż podanej w Formularzu asortymentowo-ilościowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy przesłania obowiązującego u niego aktualnego cennika sprzedaży.