

Włocławek, dnia 30 listopada 2023 r.

DPS-S/384/2023

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dom Pomocy Społecznej we Włocławku ul. Dobrzyńska 102, zaprasza do złożenia oferty na: **Dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i istotne warunki realizacji w/wymaganej usługi zawierają załączniki do niniejszego zaproszenia.

Prosimy o złożenie pisemnej oferty na załączonych drukach, w siedzibie Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku, w sekretariacie w terminie do dnia 11.12.2023 r. do godz.14<sup>00</sup>.

W wyniku niniejszego zamówienia, oferta najatrakcyjniejsza cenowo zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Projekt umowy.
3. Formularz oferty – druk do wypełnienia.
4. Formularz cenowy – druk do wypełnienia.

DYREKTOR  
Domu Pomocy Społecznej  
we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102

Jarosław Pulanecki

**Zapytanie ofertowe na dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów  
do Domu Pomocy Społecznej  
przy ulicy Dobrzyńskiej 102 we Włocławku.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

Wspólny Słownik Zamówień - Główny przedmiot: **mięso 15110000-2, wędliny 15131130-5,  
drób 15112000-6, podroby 15114000-0**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, wędlin, drobiu i podrobów, zwanych w dalszej treści opisu przedmiotu zamówienia „produktami”, do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Dobrzyńskiej 102 szczegółowo opisanych w załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.
2. Ilość produktów wskazana w załączniku nr 4 do zapytania ofertowego ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa produktów będzie następować na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną wg potrzeb.
4. Do każdej partii dostawy Wykonawca jest zobowiązany dołączyć dowód dostawy.
5. Dostawy muszą odbywać się w godzinach od 6:00 do 14:00.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania mięsa, wędlin, drobiu i podrobów w niepełnych jednostkach wagowych wg wskazanych sztuk.
7. Dostarczane produkty muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski.
9. Opakowania jednostkowe/zbiorcze dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
11. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
12. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceni, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
13. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2.
14. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
  - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu;
  - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
  - c. dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;

- d. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub opisem przedmiotu zamówienia.
- 15. W przypadkach o których mowa w pkt 14, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną.
- 16. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę, o tym fakcie telefonicznie lub drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający zobowiązany jest zwrócić na koszt Wykonawcy artykuły będące przedmiotem reklamacji w celu wymiany na wolne od wad.
- 17. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany będzie do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom na koszt Wykonawcy.
- 18. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, nie dłużej niż do 31 grudnia 2024 r.
- 19. Należy wycenić wszystkie pozycje w formularzu cenowym.

## **II. Wymagane dokumenty**

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

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

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

Kryterium *cena* – cena oferty brutto – waga 100 %

5. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:

Kryterium cena:

$$P = [C_N / C_R \times 100 \text{ pkt}] \times 100\%$$

P= ilość punktów badanej oferty

C<sub>N</sub>= najniższa oferowana cena

C<sub>R</sub>= cena oferty rozpatrywanej

Przez kryterium *cena oferty brutto* rozumie się cenę uzyskaną w formularzu cenowym, jako sumę poszczególnych pozycji brutto. Cena oferty brutto zawiera wszelkie koszty Wykonawcy ponoszone przy realizacji niniejszego zamówienia, łącznie z kosztem transportu

6. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.
7. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów (P).
8. Zamawiający będzie przyznawał punkty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Jeżeli dwie oferty uzyskają największą identyczną liczbę punktów, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia oferty dodatkowej. Cena oferty dodatkowej nie może być wyższa niż cena oferty pierwotnej.
10. Zamawiający **odrzuci ofertę**, jeżeli:
- jej treści będzie niezgodna z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,
  - cena w stosunku do przedmiotu zamówienia będzie rażąco niska,
  - wystąpią błędy w obliczeniu ceny,
  - nie wszystkie rubryki w formularzu cenowym zostaną wypełnione
  - jeżeli złożone zostanie przez Wykonawcę, który nienależycie realizował umowę u Zamawiającego (z nienależytą starannością)
11. Zamawiający **unieważni** zapytanie ofertowe, jeżeli:
- nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - wystąpiła istotna zmiana okoliczności, powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
  - zapytanie ofertowe obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy niepodlegającej unieważnieniu.

#### IV. Składanie i otwarcie ofert.

- Ofertę należy doręczyć w zapakowanej i oznaczonej kopercie pt. "Dostawa mięsa, wędlin, drobiu i podrobów" do siedziby Zamawiającego przy ul. Dobrzyńskiej 102, w terminie do dnia **11 grudnia 2023 r. do godz. 14.00.**
- Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **12 grudnia 2023 r. o godz. 09.00.**
- Oferty składane po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:  
Dom Pomocy Społecznej  
ul. Dobrzyńska 102  
87-800 Włocławek

5. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest: Joanna Jakóbczyk, Zofia Sadowska tel. 54-237-14-13, adres e-mail: [dpskarpa@pro.onet.pl](mailto:dpskarpa@pro.onet.pl)

## V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej Administrator) jest Dom Pomocy Społecznej z siedzibą we Włocławku przy ul. Dobrzyńskiej 102, reprezentowany przez Dyrektora.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek, mailowo: [iod@skarpa.naszdzps.pl](mailto:iod@skarpa.naszdzps.pl) z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Dobrzyńskiej 102 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp (Dz. U. 2023 poz. 1605).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. 2022 poz. 902).
5. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat, licząc od pierwszego stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła się sprawa, zgodnie z Instrukcją kancelaryjną Domu Pomocy Społecznej we Włocławku.
7. Posiada Pani/Pan prawo do:
  - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO)
  - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
8. Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, za pomocą poczty tradycyjnej na adres Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa. Niepodanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami spowoduje pozostawienie sprawy bez rozpoznania. Jeżeli przesłanką przetwarzania danych będzie umowa, podanie danych osobowych jest niezbędne do jej zawarcia. Niepodanie danych spowoduje, że umowa nie będzie mogła być zawarta.
11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane, tj. dane osobowe konkretnej osoby nie będą analizowane w taki sposób, aby stworzyć dokładny opis jej preferencji i cech. (art. 22 RODO).

### Projekt umowy

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

Gmina Miasto Włocławek - Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek, reprezentowaną przez:

**Jarosława Pułaneckiego - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Włocławku**

zwaną dalej „Zamawiającym”

a .....,

reprezentowaną przez: .....,

zwanym dalej "Wykonawcą".

#### § 1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy mięsa, wędlin, drobiu i podrobów zwanych w dalszej treści umowy „produktami”, wyszczególnionych w asortymencie, cenach i maksymalnych ilościach w tabelach załącznika nr 3 do niniejszej umowy (formularz cenowy), o minimalnym okresie przydatności do spożycia wynoszącym 4 dni, liczonym od dnia dostawy.
2. Ilość produktów wskazana w załączniku nr 3 do umowy ma charakter szacunkowych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
3. Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia odszkodowawcze z tytułu niezłożenia i niezrealizowania przez Zamawiającego wartości brutto umowy.
4. Dostawy produktów następować będą na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi, stanowiącymi przedmiot umowy przy zachowaniu następujących warunków:
  - 1) przesunięcia wynikają z potrzeb, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
  - 2) przesunięcia nie mogą przekroczyć 40 % ilości danej pozycji asortymentowej i będą dokonywane w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w załączniku nr 3 do niniejszej umowy;
  - 3) przesunięcia nie spowodują przekroczenia maksymalnej wartości brutto umowy.

#### § 2

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia jej podpisania do wykorzystania zapotrzebowanych produktów lub wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1, maksymalnie do dnia 31.12.2023 r.

#### § 3

1. Wartość umowy wynosi:
  - 1) wartość netto: ..... zł  
(słownie: .....),
  - 2) kwota podatku VAT: ..... zł, wg stawek wynikających z ustawy o podatku od towarów i usług.
  - 3) wartość brutto: ..... zł (słownie: .....),  
zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw zgodnie z § 1 ust. 2 umowy.
3. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty opakowania, dostarczenia, ubezpieczenia na czas transportu oraz wszelkie naliczone cła podatki, w tym podatek od towarów i usług VAT- dotyczy to każdej dostawy.

#### § 4

1. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
  - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.);
  - 2) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r. poz. 872) oraz rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. UE L 139 poz.1. z 30 kwietnia 2004 r.) i rozporządzenia (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;
  - 3) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);
  - 4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz..29);
  - 5) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980);
  - 6) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).
2. Dostarczone towary muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.

#### § 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw na swój koszt i na własne ryzyko, do siedziby Zamawiającego.
2. Realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie telefonicznej lub drogą elektroniczną, zamówień zawierających asortyment, ilości i termin dostawy.
3. Strony dopuszczają możliwość zamawiania produktów w niepełnych jednostkach wagowych.
4. O terminie dostawy Wykonawca powinien być zawiadomiony z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.
5. Częstotliwość dostaw wg potrzeb Zamawiającego.
6. Dostawa produktów nastąpi w terminie w godzinach od 6:00 do 14:00. Wyjątkowo dopuszcza się zmianę godzin dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym lub drogą mailową.
7. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, uszkodzeniu, i rozdarciu opakowań.
8. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
9. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
  - 1) specjalistycznego środka transportu odpowiedniego dla przewożonej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
  - 2) odpowiedniego zabezpieczenia produktów na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;

- uczestnictwa kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę w odbiorze produktów, w tym pobraniu prób dostarczonego towaru w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.

## § 6

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

## § 7

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



8. W przypadku stwierdzenia uchybień opisanych w ust. 3-7 oraz w przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Wykonawcy, za pośrednictwem kierowcy, telefonicznie lub drogą mailową, zgłoszenia reklamacji.
9. W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do pozytywnego jej rozpatrzenia zgodnie z protokołem reklamacji: dokonania wymiany lub skorygowania dostawy, w maks. terminie 24 godzin, liczonym od daty (godziny) złożenia reklamacji.

## § 8

1. Każda dostawa będzie opłacona według ilości i wartości produktów faktycznie odebranych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest wystawić na każdą dostawę osobną fakturę VAT.
3. Faktura VAT musi zawierać określenie: 14-dniowy termin zapłaty.
4. Zapłata za odebrane produkty nastąpi na wskazany na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z dokumentem odbioru.
5. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Faktury wystawione przez Wykonawcę oprócz elementów określonych w ustawie o podatku od towarów i usług powinny zawierać dane identyfikacyjne Zamawiającego wg wzoru:

### **Nabywca:**

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

**Odbiorca:** Dom Pomocy Społecznej, ul. Dobrzyńska 102, 87-800 Włocławek

7. Płatnikiem faktury jest odbiorca nabywanego towaru.
8. Przy wystawianiu faktur i dokonywaniu płatności z tytułu wystawionej faktury VAT strony obowiązują zasady określone w art. 108 a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2023 poz. 1570 ze zm. ) dotyczące mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z regulacjami wiążącymi Zamawiającego.

## § 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 10% wartości brutto umowy bądź jej niezrealizowanej części;
  - 2) za niespełnienie wymagań jakościowych produktów, stwierdzone przez Zamawiającego lub w trakcie reklamacji – 20 % wartości brutto dostawy.
  - 3) za opóźnienie w terminie dostawy (przekroczenie terminu dostawy) – 1% wartości brutto nieterminowo zrealizowanej części umowy za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia, jednak nie więcej niż 25% wartości brutto nieterminowo dostarczonej dostawy.
  - 4) za stwierdzenie niezgodności ilościowo – asortymentowych bądź wad jakościowych – 1% wartości brutto niedostarczonych produktów wolnych od wad za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w wymianie lub uzupełnieniu towaru, jednak nie więcej niż 20% wartości brutto nieterminowo dostarczonego zamówionego produktu.
  - 5) za dostarczenie towaru środkiem transportu nieodpowiednim do przewozu żywności – 1% wartości brutto tego towaru za każdą godzinę opóźnienia w wymianie towaru na towar dostarczony środkiem odpowiednim, jednak nie więcej niż 20% wartości brutto dostawy.
  - 6) za dostarczenie towaru nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego 1% wartości brutto tego towaru za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w wymianie tego towaru jednak nie więcej niż 20 % wartości brutto nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego przedmiotu zamówienia.
  - 7) w przypadku, gdy Zamawiający skorzysta, z któregośkolwiek z uprawnień wskazanych § 7 ust. 3 pkt 2, ust. 4 pkt 2, ust. 6 pkt 2, ust. 7 pkt 2, nie będzie naliczał kar umownych, o których mowa w pkt 2-6, zaś naliczy karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto, wadliwej lub nieterminowej części dostawy, za każdy stwierdzony przypadek naruszenia warunków umowy oddzielnie.

2. Zamawiający nie będzie naliczał kary umownej w przypadku, gdy Wykonawca po wezwaniu do wymiany produktów bądź uzupełnienia brakujących produktów, dostarczy brakujący towar bądź wymieni na nowy, w maks. terminie 2 godzin od daty złożenia reklamacji przez Zamawiającego.
3. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy, pomniejszoną o wartość zrealizowanych dostaw, w przypadku odstąpienia od umowy, bądź jej niezrealizowanej części z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w § 10 ust. 4, w przypadku zaistnienia której, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie określone w § 10 ust. 5.
5. W przypadku naliczenia kar umownych przez Zamawiającego, mogą one zostać potrącone z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z powodu tego, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperatorów.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekracza wysokość zastrzeżonych i naliczonych kar umownych.
8. Strony ustalają, że obowiązującą formą wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z ofertą cenową będzie wynagrodzenie wg cen podanych w formularzu ofertowym.
9. Strony dopuszczają możliwość zmiany treści umowy w zakresie cen jednostkowych:
  - a) w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego. Zmiana stawek podatku VAT następuje z dniem ich wprowadzenia w życie stosownymi przepisami, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie.
  - b) stosownie do wskaźnika wzrostu cen dotyczącego przedmiotu zamówienia publicznego przez GUS. Waloryzacja może nastąpić najwcześniej po trzech miesiącach od podpisania umowy. Dopuszczalna jest zmiana cen raz na kwartał. Ciężar udokumentowania zmiany cen spoczywa na Wykonawcy (komunikat GUS). Wskaźnik wzrostu cen stanowi podstawę do zmiany ceny jednostkowej. Wprowadzone do umowy zmiany wymagają stosownego aneksu. Zmiana cenowa obowiązywać będzie od podpisania aneksu przez strony umowy.
10. Zmiana ceny na niższą niż określona w ofercie nie wymaga przedłożenia przez Wykonawcę udokumentowania w formie pisemnej.

## **§ 10**

1. Wykonawca ma prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli
  - 1) Zamawiający opóźnia się z płatnością przynajmniej 14 dni, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do zapłaty z informacją o zagrożeniu rozwiązania umowy,
  - 2) Zamawiający pięciokrotnie odmówił odbioru dostawy bez uzasadnionych przyczyn, o których mowa w § 7.
2. W razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy Zamawiający zapłaci jedynie wynagrodzenie należne z tytułu zrealizowanych prawidłowo dostaw.
3. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
  - 1) trzykrotnego przekroczenia terminów dostaw przez Wykonawcę lub trzykrotnego braku realizacji dostaw, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 9
  - 2) dwukrotnego dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 9
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.

### § 11

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

### § 12

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

### § 13

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

Załączniki do umowy:

1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Formularz oferty.
3. Formularz cenowy.

**Zamawiający**

.....

**Wykonawca**

.....

---

Pieczęć Wykonawcy

**OFERTA na dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów  
do Domu Pomocy Społecznej  
przy ul. Dobrzyńskiej 102 we Włocławku.**

Nazwa Wykonawcy:

---

Siedziba Wykonawcy:

---

Tel./faks: \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

NIP: \_\_\_\_\_ REGON: \_\_\_\_\_

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Cena netto	Kwota podatku	Cena oferty brutto

cena oferty netto słownie:

---

wartość podatku VAT słownie

---

cena oferty brutto słownie

---

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia na produkt i gwarantujemy dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów, zgodnie z wymogami Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem dostaw i zastosujemy się do zaakceptowanej procedury reklamacji.

\_\_\_\_\_, dn. \_\_\_\_\_

---

podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych  
do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie  
prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu

4. Oświadczamy, że zamówione produkty będziemy dostarczać wg potrzeb Zamawiającego od godziny 6:00 do godz. 14:00 na własny koszt.
5. Gwarantujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie od dnia podpisania do dnia 31.12.2024 r.
6. Oświadczamy, że naliczyliśmy podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Oświadczamy, że załączony do zaproszenia do składania ofert projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się do realizowania dostaw na zasadach w nim określonych. W przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w nim określonych, w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.
8. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1</sup>) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
9. Osobą do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialną za wykonanie zobowiązań umowy jest:

➤ .....

tel. kontaktowy, e-mail: .....

zakres odpowiedzialności: .....

10. Oferta została złożona na ..... stronach, podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr ..... do nr ..... (wraz z załącznikami).<sup>1</sup>

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączamy:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

---

<sup>1</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)

\* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

\_\_\_\_\_, dn. \_\_\_\_\_

---

podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych  
do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie  
prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu

## Formularz cenowy na dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów dla Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku

W okresie od 01.01.2024 r. – 31.12.2024 r.

Kod CPV mięso 15110000-2 wędliny 15131130-5 drób 15112000-6 podroby 15114000-0

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przewidywana ilość zamówienia	Cena jedn. Netto(zł)	łączna wartość netto(zł)	VAT %	Cena jedn. Brutto(zł)	łączna wartość brutto(zł)
1.	<b>Flaki wołowe</b> suche, głęboko mrożone opakowanie jednostkowe -torebka foliowa od 900g. – 1000 g.	kg	124					
2.	<b>Golonka wieprzowa tylna</b> element odcięty od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc od stawu kolanowego, mięso świeże	kg	65					
3.	<b>Karkówka b/k – I kl</b> - powierzchnia: gładka, niezakrawiona, nieopstrzępiona, bez opłków kości, przekwień, głębszych pozacinań; - powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; - konsystencja: jędrna i elastyczna; - barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; - barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; - zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia - trwałość: okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;	kg	120					

4.	<p><b>Łopatka b/k – I kl</b>  część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fatu skóry i bez tłuszczu pachowego, powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; konsystencja: jędrna i elastyczna; barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; zapach: swoisty, świeży, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia, trwałość: okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;</p>	kg	400					
5.	<p><b>Ozory wieprzowy</b>  ze skórą, sprężysty, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego mięsa</p>	kg	38					
6.	<p><b>Ślonina bez skóry</b>  świeża, bez skóry, swoisty zapach</p>	kg	130					
7.	<p><b>Schab b/k – I kl</b>  - powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;  - konsystencja: jędrna i elastyczna;  - barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;  - zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia;  - trwałość: okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;</p>	kg	65					

8.	<p><b>Żeberka paski – 1 kl</b>  powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, nieopstrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;  - konsystencja: jędrna i elastyczna;  - barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;  - zapach: swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpczynającego się psucia;  - trwałość: okres przydatności do spożycia żeberrek wieprzowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;</p>	kg	40				
9.	<p><b>Wołowina z/k rosółowa</b>  (szponder, mostek, prega)-mięso nieopstrzępione, świeże, swoisty zapach, niedopuszczalna oślizgłość, okres przydatności do spożycia wołowiny z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;</p>	kg	10				
10.	<p><b>Wołowina b/k (Ligawa)</b> mięso nieopstrzępione, świeże, swoisty zapach, niedopuszczalna oślizgłość, okres przydatności do spożycia wołowiny z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego;</p>	Kg	5				
11.	<p><b>Filet z piersi kurczaka</b>  -element z tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo-powierzchniowy i /lub głębokki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części;</p>	kg	120				
12	<p><b>Kurczak świeży patroszony,</b>  -tuszki z kurczaka, patroszone, bez podrobów z szyją, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach;</p>	kg	15				
13	<p><b>Porcje rosółowe</b>  -porcje rosółowe z pozostaściami mięsa i skórą( szyja, korpus), o zapachu swoistym dla mięsa świeżego, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach;</p>	kg	700				



14	<b>Porcje z kaczki</b> porcje rosółowe z pozostałościami mięsa i skórą( szyja, korpus), o zapachu swoistym dla mięsa świeżego, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach;	kg	15				
15	<b>Szyje z indyka</b> - świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach;	kg	20				
16	<b>Polewka staropolska</b> mrożona, opakowanie jednorazowe – pojemnik plastikowy, zamknięty, od 120 ml. – 130 ml.	szt	40				
17	<b>Skrzydła z kurczaka</b> składające się z 3 części: ramienia, przedramienia i lotki, mięso świeże, dostarczane luzem w pojemnikach	kg	30				
18	<b>Uda ćwiartki z kurcząt</b> udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach	kg	220				
19	<b>Uda luksus z kurczaka</b> udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach	kg	150				
20	<b>Filet z indyka</b> --element z tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo-powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części;	kg	15				
21	<b>Wątroba drobiowa</b> wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniającej wątroby; nie poddana procesowi mrożenia	kg	80				
22	<b>Żołądki z indyka</b> uzyskane podczas patroszenia tuszki indyczej i pozbawione części niejadalnych, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej	kg	60				

23	<b>Baleron wieprzowy parzony</b> (mięso wieprzowe z karkówki nie mniej niż 70%)	kg	75					
24	<b>Boczek wędzony parzony</b> zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego	kg	20					
25	<b>Boczek parzony w plasterkach</b> bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, paczkowany	szt	15					
26	<b>Biała surowa typu „Smakosz”</b> (zawartość mięsa wieprzowego – nie mniej niż 91,2%)	kg	80					
27	<b>Boczkowa kielbasa</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%	kg	15					
28	<b>Łopatka wędzona, 100 gram wyrobu gotowego otrzymano z 115 gram mięsa wieprzowego ( szynka b/k wieprzowa)</b>	kg	50					
29	<b>Wędlina golonkowa</b> kielbasa drobiowa z dodatkiem mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej,(mięso z indyka nie mniej niż 50%)	kg	50					
30	<b>Kaszanka cienka gryczana z wątróbką</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 25%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 16%, kasza jęczmienna, przyprawy, naturalny flak	kg	60					
31	<b>Kości wędzone</b> ze schabu, zapach charakterystyczny dla produktu wędzonego	kg	30					

32	<b>Wędlina typu krotoszyńska</b> (mięso wieprzowe nie mniej niż – 75%)Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w ostonce niejadalnej	kg	20					
33	<b>Śląskie kiełbaski</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 40%), mięso z kurczaka (19%),ostonka jadalna	kg	68					
34	<b>Wędlina krakowska parzona</b> grubo rozdrobniona, w ostonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż (75%)	kg	65					
35	<b>Wędł. typu metka cebulowa</b> ( mięso wieprzowe – nie mniej niż 80%), w sztucznej ostonce	kg	30					
36	<b>Metka kujawska</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 64% , wyrób wieprzowy, homogenizowany, w ostonce niejadalnej	kg	20					
37	<b>Mortadela</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 59%, w ostonce niejadalnej	38	80					
38	<b>Mielonka w galarecie</b> (mięso nie mniej niż 50% ,w tym wieprzowe – 32%, z kurczaka – 12%, wołowe – 6%)	kg	55					
39	<b>Ogonówka wieprzowa</b> mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż (75%), formowana przy użyciu sznurka, wędzona parzona	kg	25					
40	<b>Parówkowa kiełbasa z Sokolowa</b> (lub równoważna) zawartość mięsa nie mniej niż 44%, w tym z kurczaka 34% + wieprzowe 10 % produkt drobiowo-wieprzowy wędzony, parzony	kg	145					

41	<b>Paluszki delikatesowe</b> mięso wieprzowe –nie mniej 70%,w ostonce niejadalnej	kg	130				
42	<b>Pasztet wieprzowo- drobiowy z boczkiem</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 45% boczek wieprzowy nie mniej niż 24% produkt drobno rozdrobniony, pieczony	kg	30				
43	<b>Pasztet z żurawiną lub śliwką</b> zawartość mięsa nie mniej niż 60% ( w tym : mięso drobiowe 40%, mięso wieprzowe 20%), wątroba wieprzowa, żurawina suszona lub śliwki	kg	22				
44	<b>Pasztet z pieca</b> zawartość mięsa nie mniej niż 53% ,( w tym 36% wieprzowina, 17% mięso drobiowe)	kg	22				
45	<b>Poledwica drobiowa</b> mięso z drobiowe nie mniej niż 60% (z piersi kurczaka 35%, z indyka 25%),	kg	15				
46	<b>Wędlina podwawelska z Sokołowa (lub równoważna)</b> zawartość mięsa wieprzowego min. 75%, w jelicie naturalnym, świeża, soczysta, krucha, z wyczuwalną nutą wędzenia.	kg	60				
47	<b>Pasztetowa ze szczypiorkiem</b> zawartość składników wieprzowych nie mniej niż 74,5% , mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, woda, wątroba wieprzowa, skórki wieprzowe, kasza manna	kg	26				
48	<b>Pasztetowa w naturalnym flaku</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 32% wątroba wieprzowa nie mniej niż 12%, w naturalnych jelitach wieprzowych	kg	50				

49	<b>Poładwica sopocka</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 71 %, świeża, o charakterystycznym zapachu dla wyrobów masarskich	kg	65					
50	<b>Pieczeń rzymska</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 42%, drobiowego 23%, świeża, bez galarety	kg	55					
51	<b>Poładwica z warzywami</b> mięso z kurczaka nie mniej niż (25%), warzywa w zmiennych proporcjach- nie mniej niż14,1% [papryka, marchew, ogórek, sól, ocet, cukier], skórki wieprzowe, skrobia ziemniaczana, skórki z kurczaka, pieczarki konserwowe 2,5% [pieczarki, sól, ocet, cukier]	kg	75					
52	<b>Poładwica wiśniowa</b> poładwica wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%,	kg	20					
53	<b>Rolada boczkowa</b> mięso wieprzowe nie mniej niż 80%, z peklowanego boczku bez żeberka i bez skóry, wędzona, parzona	kg	65					
54	<b>Salceson czosnkowy</b> mięso z kurczaka nie mniej niż 46 %, w niejadalnej osłonce	kg	36					
55	<b>Schab zapiekany</b> mięso wieprzowe –nie mniej niż 82%, soczysty, z przyprawami	kg	55					
56	<b>Salceson wieprzowy czarny</b> zawartość mięsa nie mniej niż- 41,3% (z indyka- 23,7%, wieprzowe- 17,6%), mięso z głów wieprzowych (27,9%), mięso	kg	24					

	oddzielone mechanicznie z kurczaka (16,4%), w niejadalnej osłonce								
57	<b>Salceson w naturalnym flaku</b> produkt podrobowy w osłonce tekstylnej, mięso wieprzowe nie mniej niż– 50%	kg	50						
58	<b>Szynka konserwowa</b> wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona,(mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 75%	kg	70						
59	<b>Konserwa wojskowa</b> zawartość mięso wieprzowe ( 60 %), woda, żelatyna wieprzowa	kg	55						
60	<b>Kiełbasa krucha</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż- 95%, produkt świeży, parzony	kg	30						
61	<b>Szynka wieprzowa parzona</b> zawartość mięsa z szynki 100%, produkt świeży, parzony	kg	65						
62	<b>Wędlina tatrzańska</b> wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w niejadalnej osłonce, 100 g. produktu wyprodukowano z minimum 120 g. mięsa wieprzowego	kg	46						
63	<b>Wędlina tyrolska</b> kiełbasa wieprzowo- drobiowa średnio rozdrobniona parzona, w osłonce niejadalnej,zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%, mięsa z kurczaka nie mniej niż 3%	kg	50						
64	<b>Kiełbasa szynkowa</b> zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 74%	kg	60						
65	<b>Szynkówka drobiowa</b> zawartość mięsa z kurczaka nie mniej niż 64%	kg	30						

66	<b>Szynka z piersią indyka</b> mięso z kurczaka nie mniej niż 53% (w tym mięso z piersi 48%)	kg	25				
67	<b>Wędlina śląska z Sokołowa</b> lub równoważna zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65% +mięso wołowe – 9%)	kg	140				
68	<b>Kiełbasa typu zielonogórska, dębicka</b> – zawartość mięsa wp. nie mniej niż – 65%, produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony, w sztucznej osłonce	kg	22				
69	<b>Żywiecka parzona</b> zawartość mięsa nie mniejsza niż 75%(w tym: mięso wieprzowe 66%, mięso z kurczaka 5%, mięso wołowe 4%	kg	25				
70.	<b>Golonka peklowana</b> Zawartość mięsa z golonki wieprzowej nie mniej niż 82%	Kg	10				
71	<b>Kaszanka biała, skład:</b> mięso z głów wieprzowych 16,4%, kasza jęczmienna, wątroba wieprzowa, woda, skóry wieprzowe, sól, przyprawy,	Kg	20				
<b>RAZEM</b>							

**Dodatkowy wymóg konieczny:**

Każdy gatunek mięsa surowego , a także użytego we wszystkich wyrobach musi pochodzić z polskiej hodowli zwierząt.