

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na wykonanie zamówienia o wartości poniżej 130 000,00 zł netto**

W niniejszym postępowaniu nie stosuje się przepisów ustawy Pzp

- I. **Nazwa i adres ZAMAWIAJĄCEGO:** Dom Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej

Osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie postępowania: Dominik Jagustyn

e-mail: [dps.brzoza@pro.onet.pl](mailto:dps.brzoza@pro.onet.pl) tel. 17 240 31 11 wew. 21

- II. **Nazwa przedmiotu zamówienia:**

**Mięsa i wędlin.**

Opis przedmiotu zamówienia: Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej w okresie od 01.07.2021 r. do 31.12.2021 r. w zakresie określonym w załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.

**Tryb postępowania: ZAPYTANIE OFERTOWE**

Ofertę należy:

- a) Sporządzić w języku polskim.
- b) Złożyć w formie pisemnej (osobiście, pisemnie – listem na adres: Dom Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej, 37-307 Brzóza Królewska 678 ) lub elektronicznie (jako skan podpisanych dokumentów na adres e-mail [dps.brzoza@pro.onet.pl](mailto:dps.brzoza@pro.onet.pl))\* **do dnia 24.06.2021 r. do godziny 10.00** na Formularzu Oferty, stanowiącym załącznik do zapytania ofertowego. ~~Ofertę można złożyć poprzez platformę zakupową udostępnioną przez Zamawiającego pod adresem .....~~\*

\*niepotrzebne skreślić

b) Składając ofertę pisemnie prosimy ją opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem: „**Zapytanie ofertowe na zakup i sukcesywną dostawę mięsa i wędlin** (przedmiot zamówienia)”.

c) Szczegółowe informacje o sposobie prowadzenia postępowania (regulamin) znajdują Państwo na stronie internetowej: <https://brzoza.naszdzps.pl/> oraz BIP

d) Wykonawca, który złoży ofertę najkorzystniejszą będzie zobowiązany do podpisania umowy w terminie 5 dni od daty otrzymania informacji o wyborze oferty lub terminie wskazanym przez Zamawiającego.

e) Warunkiem udziału w postępowaniu jest:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

f) Kryterium oceny oferty jest np. cena - 100%

g) Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego:

cena najniższa

liczba pkt = ----- x 100 %

cena oferty badanej

- cena i inne kryteria, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert)

h) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż na dwa dni przed wyznaczonym terminem składania ofert.

i) Zamawiający udostępnia treść pytań wraz z wyjaśnieniami na stronie internetowej <https://brzoza.naszdzps.pl/> oraz BIP.

- j) W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią zapytania ofertowego, a treścią udzielonych odpowiedzi jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- k) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej <https://brzoza.naszdps.pl/> oraz BIP.
- l) Zamawiający poprawi w ofercie:
- oczywiste omyłki pisarskie,
  - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
- m) Zamawiający w trakcie badania ofert będzie miał możliwość wezwania do wyjaśnień co do treści złożonej oferty.
- n) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
- o) Oferta i załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
- p) Oferta musi zawierać następujące informacje i dokumenty:
- Formularz ofertowy
  - Zaparafowany wzór umowy
  - Czytelnie wypełniony i podsumowany formularz cenowy
- q) Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:
- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
  - została złożona po terminie składania ofert, określonym w niniejszym zapytaniu.
- r) Termin realizacji zamówienia, warunki płatności, okres gwarancji zawarte są we wzorze umowy stanowiącej załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy
3. Klauzula RODO
4. Formularz cenowy

**FORMULARZ OFERTOWY**  
**na zakup i sukcesywne dostawy mięsa i wędlin**

Nazwa i adres WYKONAWCY

.....

.....

**Dom Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia**  
**w Brzozie Królewskiej**

1. Oferuję/oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia wskazany powyżej  
za cenę netto .....( podatek VAT .....) brutto: .....zł.

2. Deklaruję/deklarujemy ponadto:

a) termin wykonania zamówienia:.....01.07.2021 – 31.12.2021 r.....

b) warunki płatności:.....Przelew 21 dni.....

c) okres gwarancji:.....

d) inne warunki realizacji zamówienia .....

3. Oświadczam/oświadczamy, że:

a) zapoznałem/zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego  
zastrzeżeń,

b) dysponuję/dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania  
przedmiotu zamówienia,

c) w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach  
zawartych w zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.

4. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są wymagane przez Zamawiającego następujące dokumenty:

1.....

2.....

3.....

miejsowość ..... dnia.....

.....

(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

**UMOWA Nr ..../2021**

Zawarta w dniu ..... r. pomiędzy,

**Nabywcą:**

**Powiatem Leżajskim, ul. M. Kopernika 8, 37-300 Leżajsk, NIP: 816-16-73-228 reprezentowanym przez Wojciecha Lipińskiego – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej, 37-307 Brzoza Królewska 678 na podstawie pełnomocnictwa o nr 1/1/2016 z dnia 4 stycznia 2016 roku,**

a firmą:

.....

.....

.....

.....,

**reprezentowanym**

**przez:**

.....,

**zwanym dalej „Wykonawcą”.**

W wyniku przeprowadzenia postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na podstawie regulaminu udzielania zamówień publicznych realizowanych w Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej o wartości nie przekraczającej kwoty 130 000,00 złotych, przeprowadzonego dla zadania: **„Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej w okresie od 01.07.2021 r. do 31.12.2021 r.”**, została zawarta umowa o poniższej treści:

**§ 1**

Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania dostawę produktów będących przedmiotem zamówienia: **mięso i wędliny**, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia – załącznika nr 4 do zapytania ofertowego.

**§ 2**

1. Odbiór towaru będzie dokonywany w magazynie żywnościowym Zamawiającego, pod adresem jego siedziby, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu trwania umowy poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy we właściwym laboratorium celem określenia zgodności towaru z normami jakościowymi. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.
4. Zamawiającemu po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, przysługuje prawo odmowy przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i żądania wymiany na towar wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
5. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej

jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę (Wykonawca pokryje różnicę kosztów w zakupie w stosunku do obowiązujących według oferty wraz z kosztami dodatkowymi – np. transportu, załadunku i rozładunku, ubezpieczenia towaru – jeżeli będą niezbędne dla zrealizowania dostawy).

6. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.
7. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający ma prawo do pobrania za pośrednictwem SANEPIDU próby towaru i przekazania do zbadania w specjalistycznym laboratorium. Orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru.
8. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym, ustali sposób i termin dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie 2 dni od daty wydania orzeczenia w trybie wskazanym w ust.7, bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Dostarczona partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
9. W przypadku braku możliwości dostarczenia partii Towaru wolnej od wad Wykonawca zwróci jego równowartość po cenach obowiązujących w umowie. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7 umowy.
10. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.

### **§ 3**

1. Termin realizacji przedmiotu umowy ustala się od dnia **01.07.2021 roku do 31.12.2021 roku**.
2. Szczegółowe terminy dostaw Zamawiający będzie podawać Wykonawcy telefonicznie, faksem lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.
3. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie, na podstawie zapotrzebowania żądanego asortymentu towaru złożonego przez Zamawiającego telefonicznie, faksem lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.
4. Jedyną podstawą dokonania każdej dostawy jest złożone przez Zamawiającego zamówienie.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar własnym specjalistycznym transportem, na swój koszt do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
6. Zamawiający potwierdzi przyjęcie dostawy, co jest podstawą uzyskania zapłaty za dostarczenie żywności ( faktura).
7. Zakres dostaw będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zadania stanowiącym załącznik nr 4 zapytania ofertowego.

### **§ 4**

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia będzie dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca dostarczy towar zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zadania zawartego w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego oraz zgodnie z:
  - - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi, rozporządzeniami Unii Europejskiej, w szczególności rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy UE, wydanie specjalne w języku polskim, rozdział 13, tom 34, str.319),



- - Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ( Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 22.11.2011r. Nr 304, str.18)
  - - Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi - w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych ( Dz. U. z 2019 r. ,poz. 754 ).
3. Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz warunków przechowywania. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  4. Strony ustalają, że jakość towaru odpowiadać będzie wymaganiom obowiązujących przepisów, procedur i Polskich Norm. Wyroby będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Opis – metka każdego z dostarczonych wyrobów powinna mieć wyszczególniony skład surowcowy z określeniem czynników alergennych.
  5. Dowóz towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, do Zamawiającego.
  6. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
  7. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
  8. Wykonawca realizował będzie dostawy do Zamawiającego w terminach:
    - **3 razy w tygodniu, w godzinach 7<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> wg zgłoszenia Zamawiającego** .
  9. W wyjątkowych sytuacjach strony umowy dopuszczają zmianę godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (dostawy winny być realizowane w godzinach pracy Zamawiającego).
  10. Wykonawca zobowiązuje się, na żądanie Zamawiającego do wymiany towaru jednego rodzaju na inny rodzaj z zachowaniem zasady równoważności i równowartości.

#### § 5

1. Ustala się wartość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy do kwoty  
w wysokości **PLN netto**, słownie: należy podatek VAT wynosi **PLN** słownie: , wartość brutto wynosi **PLN**, słownie:.
2. Powyższa kwota stanowi wartość całkowitą przedmiotu zamówienia, obejmująca zapotrzebowanie Zamawiającego. Zakres przedmiotu zamówienia Zamawiającego stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Ostateczna wartość wynagrodzenia umownego, z zastrzeżeniem ust.1, określona będzie na podstawie rzeczywistych ilości dostaw artykułów spożywczych według cen określonych przez Wykonawcę w ofercie.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości brutto umowy w trakcie jej realizacji w związku z rzeczywistym zapotrzebowaniem, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
5. Ustalone wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy, wraz z kosztami transportu, załadunku i rozładunku towarów oraz ewentualnego ubezpieczenia.
6. Ceny jednostkowe towarów przez czas trwania umowy pozostają niezmiennie – z zastrzeżeniem zapisów § 10 umowy, dopuszczających taką zmianę w udokumentowanych przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – bezwarunkowo (np. zmiana stawki podatku VAT).

7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

#### § 6

1. Płatność za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na podstawie faktur częściowych, wystawionych przez Wykonawcę.
2. **W związku z centralizacją VAT-u faktury należy wystawiać na:**

***Nabywca:***

***Powiat Leżajski***

***ul. Kopernika 8***

***37-300 Leżajsk***

***NIP: 816 -16 -73 -228***

***Odbiorca:***

***Dom Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej***

***37-307 Brzozza Królewska 678***

***Uwaga!***

**Wszystkie faktury należy przysyłać, składać w Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej z siedzibą: Brzozza Królewska 678**

3. Wynagrodzenie przysługujące wykonawcy będzie regulowane w ciągu 21 dni od dnia otrzymania faktury przez **Zamawiającego**.

#### § 7

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości brutto umowy zamówienia określonej w § 5 ust.1, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
3. Zamawiający zapłaci kary umowne w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust.1, pomniejszonej o wartość zrealizowanych dostaw, z wyjątkiem wystąpienia sytuacji, o których mowa w art.145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Jeżeli szkoda spowodowana niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przekroczy wartość naliczonych kar umownych, Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.
5. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego w sytuacji, gdy niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego podwykonawców.
6. W przypadku:
  - 3 krotnego powtórzenia się opóźnień w dostawach,
  - 3 krotnego dostarczenia produktów niespełniających wymogów ilościowych
  - 2 krotnego dostarczenia produktów niespełniających wymogów jakościowychZamawiający będzie miał prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym i żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust.1.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia z tytułu zrealizowanych dostaw.

#### § 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym – w przypadku:

- 1) trzykrotnego niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę – po wystąpieniu 3 zdarzenia;
  - 2) trzykrotnego dostarczenia towaru z brakami ilościowymi – po wystąpieniu 3 zdarzenia;
  - 3) dwukrotnego naruszenia norm jakościowych dostarczanego towaru – po wystąpieniu 2 zdarzenia.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy, Strony umowy sporządzają w terminie 2 dni od daty odstąpienia, protokół wykonanych dostaw, który stanowić będzie w tym przypadku podstawę do ostatecznego rozliczenia zamówienia.
4. Odstąpienie od umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.
5. Poza przypadkami, o których mowa powyżej Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
- 1) wobec Wykonawcy zostanie zgłoszony wniosek o upadłość, układ lub wszczęta zostanie procedura likwidacyjna,
  - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
  - 3) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

#### **§ 9**

- 1) Wykonawca powierza, zgodnie ze złożoną ofertą, realizację części przedmiotu umowy, o której mowa w § 1 w zakresie ..... Podwykonawcy(om): .....
- 2) Wykonawca jest odpowiedzialny jak za własne, zachowanie, działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje przedmiot umowy.

#### **§ 10**

1. Strony mogą dokonywać istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach i na warunkach przewidzianych w zapytaniu ofertowym.
2. Wszelkie zmiany treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

#### **§ 11**

We wszystkich sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych w zakresie udzielania zamówień publicznych.

#### **§ 12**

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy strony poddadzą rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

**§ 13**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze umowy dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz umowy dla Wykonawcy.

Integralną część Umowy stanowi załącznik:

- Formularz cenowy Wykonawcy

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

**Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych  
związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego  
nieprzekraczającego kwoty 130 000 złotych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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), dalej „RODO”, informuje się, że:

- Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej.
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem email: [iod@starostwo.lezajsk.pl](mailto:iod@starostwo.lezajsk.pl)
- Dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia zamówienia oraz zawarcia i realizacji umowy (w przypadku gdy oferta będzie najkorzystniejsza) na podstawie:  
1) art. 6 ust. 1 lit. c RODO - przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze w związku z udzielaniem zamówień do których nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, w tym udzielanych zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych realizowanych w Domu Pomocy Społecznej im. Józefa Żurawia w Brzozie Królewskiej o wartości nie przekraczającej kwoty 130 000,00 złotych oraz w związku z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny;  
2) art. 6 ust. 1 lit. b RODO - przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy.
- Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) dokumentacja zamówienia oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych
- Dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż przez okres wskazany w przepisach o archiwizacji
- Osoba, której dane dotyczą ma prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania lub prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania
- Osoba, której dane dotyczą ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa)
- Podanie danych osobowych jest obowiązkowe, bez ich podania nie będzie możliwe wzięcie pod uwagę przedstawionej oferty oraz zawarcie i realizacja umowy, jeżeli oferta będzie najkorzystniejsza;
- Dane osobowe nie będą wykorzystywane do zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym profilowania, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 RODO.

## Formularz Cenowy

| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia   | Ilość w kg | cena jednostk. netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT 5 % w zł | Wartość brutto w zł |
|-----|--|------------|---------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| 1   | 2  | 3          | 4                         | 5                  | 6                   | 7                   |
| 1   | Baleron wieprzowy wędzony, mięso wieprzowe min. 88% wędzonka z peklowanych karczków wp., bez kości, wędzona, parzona, bez ostłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu białą, układ mięśni naturalny właściwy dla tego elementu, konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, | 17         |                           |                    |                     |                     |
| 2   | Baton drobiowy parzony min. 70% mięsa drobiowego   | 4          |                           |                    |                     |                     |
| 3   | Boczek faszerowany wędzonka wieprzowa, parzona, wyczuwalny intensywny zapach wędzenia oraz przyprawy   | 5          |                           |                    |                     |                     |
| 4   | Boczek gotowany wędzony bez żeberk min. 75,6%, wieprzowiny - wędzonka z peklowanego boczku wieprzowego bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu białą, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego w miarę słony, zapach wędzenia lekko wyczuwalny. (pakowany próżniowo)  | 20         |                           |                    |                     |                     |
| 5   | Boczek wędzony bez żeberk, min. 75,6 % wieprzowiny - wędzonka z peklowanego boczku wieprzowego, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu białą, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego w miarę słony, zapach wędzenia lekko wyczuwalny. (pakowany próżniowo)  | 20         |                           |                    |                     |                     |
| 6   | Ćwiartka z kurczaka - mięso świeże o jasnej barwie. Nie dopuszcza się krwawych wylewów. Skóra czysta, pozbawiona resztek pierza. Schłodzone do temp. 1-2 stopni C.   | 35         |                           |                    |                     |                     |

|    |   |     |  |  |  |  |
|----|---|-----|--|--|--|--|
| 7  | Filet z piersi indyka świeży - mięso piersi bez skóry, kości. Mięso przerośnięte błonami i ścięgnami oraz niewielką ilością tłuszczu. Barwa połyskująca jasna do ciemnoczerwona. Tłuszcz biały do jasnożółtego. Schłodzone w temp. 0-2 stopni C.  | 10  |  |  |  |  |
| 8  | Filet wędzony z indyka - pierś z indyka, nie rozdrobnione, w całości, poddane parzeniu, suszeniu, wędzeniu  | 18  |  |  |  |  |
| 9  | Filet z piersi kurczaka świeży piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C,              | 145 |  |  |  |  |
| 10 | Kurczak gotowany  | 4   |  |  |  |  |
| 11 | Golonka wieprzowa świeża, ze skórą, oczyszczone, bez przekrwień   | 20  |  |  |  |  |
| 12 | gulasz angielski - konserwa sterylizowana, mielonka wieprzowa, zawartość mięsa min.92%  | 8   |  |  |  |  |
| 13 | Karkówka wieprzowa bez kości 100% mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, | 20  |  |  |  |  |
| 14 | Kaszanka - świeża, parzona, wyprodukowana z podrobów wieprzowych, mięsa, tłuszczu, z dodatkiem krwi, kaszy i przypraw (dobrze wymieszane składniki), w osłonce naturalnej.  | 28  |  |  |  |  |
| 15 | Kęski piwne - wędzone kawałki kurczaka  | 7   |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa grillowa - lekko wędzona, parzona wyprodukowana z surowców wieprzowych i drobiowych  | 20  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa kminkowa - wieprzowa 75% mięsa z dodatkiem przypraw naturalnych. Kiełbasa wędzona, parzona, w osłonce białkowej. Wyczuwalny i widoczny kminek  | 4   |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa krakowska parzona świeża 70% mięsa, wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, składniki równomiernie rozłożone, batony w osłonce sztucznej, ściśle przylegającej do farszu, skórka łatwo się ściągająca, wianuszki, poddana parzeniu,   | 20  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa lenczowa, prasowana, świeża wieprzowa, składniki drobno rozdrobnione, dobrze wymieszane, z dodatkiem przypraw,   | 8   |  |  |  |  |

|    |  |    |  |  |  |  |
|----|--|----|--|--|--|--|
|    | batony w osłonce sztucznej, poddana parzeniu   |    |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa parówkowa wieprzowa świeża, składniki drobno rozdrobnione, dobrze wymieszane, z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej, ściśle przylegającej do farszu, batony poddane wędzeniu, parzeniu, suszeniu.   | 5  |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa pieczona z indyka z dodatkiem przypraw naturalnych. Kiełbasa wędzona, pieczona  | 8  |  |  |  |  |
| 22 | kiełbasa podlaska średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp. bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw   | 5  |  |  |  |  |
| 23 | Kiełbasa podwawelska mięso wieprzowe (54,9%),mięso oddzielone mechanicznie z indyka, bez widocznych oznak tłuszczu, średnio rozdrobnione, osłonka naturalna, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw  | 5  |  |  |  |  |
| 24 | Kiełbasa szynkowa świeża wieprzowa 80% mięsa, chuda grubo rozdrobniona, składniki równomiernie rozłożone, bez wycieku wody, batony w osłonce białkowej, ściśle przylegającej do farszu, poddana parzeniu, skórka łatwo się ściągająca.   | 35 |  |  |  |  |
| 25 | kiełbasa śląska wieprzowa min. 60% mięsa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona produkowana w osłonkach naturalnych   | 40 |  |  |  |  |
| 26 | Kiełbasa wiejska średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp. bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw. (pakowana próżniowo)  | 17 |  |  |  |  |
| 27 | Kiełbasa wiejska drobiowa-wędzona, pieczona, średnio rozdrobniona. (pakowana próżniowo)  | 40 |  |  |  |  |
| 28 | Kiełbasa zwyczajna wieprzowa świeża, typu zwyczajna lub równoważna, cienka, składniki średnio rozdrobnione, dobrze wymieszane z dodatkiem przypraw, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, poddana suszeniu, wędzeniu, parzeniu, skórka łatwo się ściągająca. (pakowana próżniowo). | 40 |  |  |  |  |
| 29 | Kiełbasa żywiecka świeża, wieprzowo-wołowa, składniki średnio rozdrobnione, dobrze wymieszane, z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej, ściśle przylegającej do farszu, skórka łatwo się ściągająca, wianuszki, batony poddane parzeniu, suszeniu  | 8  |  |  |  |  |



|    |   |     |  |  |  |  |
|----|---|-----|--|--|--|--|
| 30 | Kości pokrzeptowe wieprzowe (porąbane)  | 200 |  |  |  |  |
| 31 | Kości wędzone wieprzowe   | 4   |  |  |  |  |
| 32 | Kurczak świeży - kościec kurczaka odpowiedni bez zniekształceń , zwłaszcza mostek. Barwa skóry i tłuszczu biało kremowa. Tuszka nie może mieć uszkodzeń naskórka ani skóry. Skrzydła i nogi nie mogą być złamane, czy zwichnięte. Skóra na całej powierzchni powinna być czysta, pozbawiona resztek pierza. Tuszka schłodzona w temp. 1-2 stopni C. | 37  |  |  |  |  |
| 33 | Łopátka wieprzowa bez kości - część mięsa wykrojona z przedniej części tuszy. Warstwy mięśni średniej grubości poprzerastane tkanką łączną. Barwa mięsa różowa do różowo-czerwonej. Schłodzone w temp. 0-2 stopni C.  | 14  |  |  |  |  |
| 34 | Mieso mielone wieprzowe 100% mięso wieprzowe, mielonka surowa 100%, nie więcej niż 30% tłuszczu wieprzowego   | 60  |  |  |  |  |
| 35 | Mieso mielone wieprzowo - wołowe - Mięso mielone surowe z łopatki wieprzowej min 79% i wołowiny min 20%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%  | 40  |  |  |  |  |
| 36 | Mięso gulaszowe drobiowe świeże   | 7   |  |  |  |  |
| 37 | Kiełbasianka, słoik 500g  | 20  |  |  |  |  |
| 38 | Paluszki grillowe   | 4   |  |  |  |  |
| 39 | Mięso wołowe b/kości surowa młoda, bez tłuszczu o barwie mięśnia-jasnoczerwonej, nie przerośnięta żyłami  | 4   |  |  |  |  |
| 40 | Mortadela świeża wieprzowa, z dodatkiem przypraw, homogenizowana, w oslonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, batony poddane parzeniu   | 5   |  |  |  |  |
| 41 | Nogi wieprzowe- surowe. Skóra na nogach o barwie kremowej. Mięso jest kremowo-żółte z elementami różowymi. Otoczone są mięsem i warstwą skóry   | 20  |  |  |  |  |

|    |   |    |  |  |  |  |
|----|---|----|--|--|--|--|
| 42 | ogonówka - min. 75,6%, mięsa wp, wędzonka z peklowanego zespołu mięśni pośladkowych wp. oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość miękka, związanie dobre, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, surowego, wędzonego i parzonego, | 14 |  |  |  |  |
| 43 | Paluszki grillowe z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw  | 7  |  |  |  |  |
| 44 | parówka cieleca cienka składniki drobno rozdrobnione, dobrze wymieszane, z dodatkiem przypraw, w osłonce naturalnej, ściśle przylegającej do farszu, poddana wędzeniu, suszeniu, parzeniu   | 7  |  |  |  |  |
| 45 | parówka drobiowa cienka min.70% mięsa drobiowego i tłuszczu drobiowego homogenizowana, w osłonce sztucznej Ø 15 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ściśła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,   | 40 |  |  |  |  |
| 46 | parówka wieprzowa 83% mięsa, cienka   | 6  |  |  |  |  |
| 47 | parówka wieprzowa cienka min.70% mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego homogenizowana, w osłonce sztucznej Ø 15 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ściśła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,  | 5  |  |  |  |  |
| 48 | Pasztet drobiowy pieczony typu wiejski lub równoważny, wyprodukowany z podrobów mięsa drobiowego, tłuszczu i przypraw, powierzchnia pasztetu zapieczona, pieczona w aluminiowych foremkach  | 20 |  |  |  |  |
| 49 | Pasztetowa drobiowa - podroby drobiowe, mięso odkostniona oddzielone mechanicznie z indyka, kurczaka, 11%,wątrobą z kurcząt 9,5%, skórki kurczące, 7% tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe gotowane,   | 8  |  |  |  |  |

|    |   |     |  |  |  |  |
|----|---|-----|--|--|--|--|
| 50 | pieczeń rzymska produkt z mielonego mięsa wieprzowego<br>nie mniej niż 58 %, średnio rozdrobniona, parzona, powierzchnia lekko pofalowana z widoczną posypką, pakowana w foremki  | 13  |  |  |  |  |
| 51 | Pieczeń węgierska produkt wieprzowy, blokowy  | 7   |  |  |  |  |
| 52 | Polędwica królewska drobiowa- Wędlina o łagodnym smaku wyprodukowana z najwyższej jakości mięsa kurczaka, mięso z kurczaka min.78%,   | 40  |  |  |  |  |
| 53 | Polędwica sopocka min. 85 % mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, z peklowanej polędwicy wieprzowej, wędzona i parzona, barwa wędzenia jasno brązowa z odcieniem złocistym  | 20  |  |  |  |  |
| 54 | Porcje rosółowe - świeże tuszki kurczaka, barwa mięśnia różowa  | 20  |  |  |  |  |
| 55 | Przysmak szynkowy - Produkt blokowy wieprzowy średnio rozdrobniony, parzony, w osłonce niejadalnej  | 20  |  |  |  |  |
| 56 | salceson z indyka - Mięso z indyka, batony we folii, parzony, z małą ilością galarety, bez chrząstek,   | 20  |  |  |  |  |
| 57 | Schab bez kości mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez stoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i łędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, | 120 |  |  |  |  |
| 58 | Schab pieczony- wieprzowy nacierany naturalnymi przyprawami i pieczony  | 15  |  |  |  |  |
| 59 | Schab pieczony z czosnkiem -wieprzowy   | 15  |  |  |  |  |
| 60 | Serdelki drobiowe- Produkt homogenizowany, drobiowy   | 8   |  |  |  |  |
| 61 | Smalec wieprzowy - świeży, pakowany w batony foliowe o wadze do 1kg, o konsystencji stałej, miękkiej, smarownej, o barwie białej z odcieniami kremowym lub jasnoróżowym   | 3   |  |  |  |  |
| 62 | Szynka b/k kulka mięso świeże - mięso wykrojone z tylnych nóg tuszy wieprzowej. Mięso o strukturze delikatnej, drobno włóknistej z wyraźnie zaznaczonymi pączkami mięśni okolone różowym do jasnoczerwonego. Schłodzone w temp. 0-2 stopni C.   | 30  |  |  |  |  |

|    |  |     |  |  |  |  |
|----|--|-----|--|--|--|--|
| 63 | Szynka drobiowa - wyprodukowana z mięsa drobiowego z kurczaka min. 70.2%, składniki grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, z dodatkiem przypraw, substancji dodatkowych, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, poddana parzeniu, waga produktu netto, bez opakowania.   | 14  |  |  |  |  |
| 64 | Szynka konserwowa - mięso wieprzowe min. 45,1% , parzona, mięso wieprzowe, prasowana z dodatkiem przypraw, mięso grubo rozdrobnione,   | 16  |  |  |  |  |
| 65 | Szynka mielona drobiowa w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, poddana parzeniu,  | 7   |  |  |  |  |
| 66 | Szynka wędzona wieprzowa typu wiejska lub równoważna mięso nie rozdrabniane z jednostronną okrywą tłuszczową (nie popękana) przewiązana przędzą wędliniarską, o konsystencji soczystej i kruchej   | 20  |  |  |  |  |
| 67 | Szynka wiejska gotowana min. 80 % mięsa wp wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, | 17  |  |  |  |  |
| 68 | Szynka z indyka - składniki grubo rozdrobnione równomiernie rozłożone, z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, poddana parzeniu.   | 10  |  |  |  |  |
| 69 | szynka z liściem laurowym Mięso wieprzowe min. 81% nie rozdrobnione z dodatkiem przypraw o konsystencji soczystej i kruchej, niedopuszczalny wyciek solanki po przekrojeniu  | 7   |  |  |  |  |
| 70 | Udka z kurczaka - element uzyskany z dolnej ćwiartki tuszki. Mięśnie udowe dobrze wykształcone o barwie i zapachu charakterystycznym dla mięśni udowych drobiowych. Nie dopuszcza się krwawych wylewów. Skóra czysta, pozbawiona resztek pierza. Schłodzone do temp. 1-2 stopni C.   | 160 |  |  |  |  |
| 71 | Wątroba drobiowa mięso świeże różowe   | 50  |  |  |  |  |
| 72 | Żeberka paski - element przedniej tuszy, pasy żeber pokryte cienką warstwą mięśni, poprzerastane powięziami i tłuszczem. Włókna cienkie miękkie i soczyste.  | 20  |  |  |  |  |

|               |  |    |  |  |  |  |
|---------------|--|----|--|--|--|--|
| 73            | Żeberka wędzone - wieprzowe, wędzone i parzone.  | 3  |  |  |  |  |
| 74            | Podudzie z kurczaka (pałka). Mięśnie udowe dobrze wykształcone o barwie i zapachu charakterystycznym dla mięśni udowych drobiowych. Nie dopuszcza się krwawych wylewów. Skóra czysta, pozbawiona resztek pierza. Schłodzone do temp. 1-2 stopni C. | 80 |  |  |  |  |
| <b>Razem:</b> |  |    |  |  |  |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości (klasa/gatunek I), bez uszkodzeń z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach zamkniętych odpowiadających systemowi HACCP. Dostarczony towar musi być w oryginalnych opakowaniach z widoczną etykietą produktu – zawierającą dane tj: procent, data przydatności do spożycia, skład produktu i warunki przechowywania. Wymagania jakościowe: smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów; przy produktach sypkich tj. przyprawy, zupy, budynie itp. wymagana konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna. Cech dyskwalifikujące towar to obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań. Zamawiający zastrzega, że wilekość przedmiotu zamówienia - ilości produktów w poszczególnych pozycjach może ulec zmianie.

miejsceowość ..... dnia.....

.....

(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)