

Opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsno-wędliniarskich, mięsa i wyrobów drobiowych do Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsno wędliniarskich, mięsa i wyrobów drobiowych do Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku ul. Jana Pawła II 12; 17-120 Brańsk. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres od dnia podpisania umowy w okresie 12 miesięcy.

Zamawiający określa następujące parametry jakościowe produktów:

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie.
2. Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub systemem HACCP.
3. Każdy dostarczony produkt winien być Extra lub I klasy, zgodny z Polską Normą i zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Artykuły objęte tym postępowaniem muszą spełniać wymagania polskich norm PN lub europejskich norm. Oferowane produkty żywnościowe muszą być odpowiedniej jakości, spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno - epidemiologiczne i zasady systemu HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

Wykonawca dostarczy produkt świeży, I klasy, mający odpowiedni termin przydatności do spożycia, jednak nie mniejszy niż pięć dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Do każdego opakowania powinna być dostarczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę producenta oraz adres, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Dostawca gwarantuje, że mięso jest każdorazowo badane, a na żądanie przedstawi stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii. Przy każdorazowej dostawie towaru wykonawca zobowiązany jest

dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny oraz uwzględnić ubytek towaru na opakowania np.: sznurki, folie, siatki, plomby.

Wykonawca zrealizuje dostawy art. spożywczych do siedziby zamawiającego własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów spożywczych. Rozładunek następuje ze środka transportu do magazynów zamawiającego znajdujących się w Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku ul. Jana Pawła II 12; 17-120 Brańsk. W poniedziałki i czwartki w godz. 7.30 – 10.00 w ilościach wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca nieodpłatnie użyje pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy lub odbierze pojemniki w dniu dostawy. Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Poszczególne dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, po zamówieniu złożonym telefonicznie lub pisemnie przez Zamawiającego z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia roboczego. Dostawca mięsa (część 1 zamówienia) zapewnia odbiór i utylizację przetworzonych kości konsumpcyjnych. Odbiory potwierdza wpisem w kontrolce u Odbiorcy. Wynagrodzenie wykonawcy ma charakter ryczałtowo - ilościowy i jest obliczane na podstawie ryczałtowych cen jednostkowych (ofertowych) oraz ilości dostarczanej żywności. Formularz ofertowy cenowy przedstawia szacunkową ilość asortymentu.

Zamawiający gwarantuje zakup 60 % asortymentu wykazanego w formularzu ofertowym.

Zamawiający informuje, że od daty wejścia w życie przepisów, faktury wystawiane w ramach realizacji umowy będą wystawiane w postaci faktur ustrukturyzowanych za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF), zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług. Szczegóły określono w umowie.

Nazwy własne podane w formularzach cenowych, należy rozumieć jako preferowanego typu, tzn. jeżeli w dokumentacji opisano przedmiot zamówienia ze wskazaniem określeń, oznaczeń, należy przyjąć że wskazaniu takiemu towarzyszy określenie lub równoważny, Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie oraz innego producenta, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w ofercie.

Produkty równoważne muszą spełniać łącznie następujące warunki:

1. Należać do tej samej kategorii handlowej (np. kiełbasa typu żywiecka grubo rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp.).
2. Posiadać równoważne walory smakowe i odżywcze.

3. Mieć zbliżoną gramaturę jednostkową oraz rodzaj opakowania.
4. Posiadać aktualny termin przydatności do spożycia.
5. Być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej.
6. Pochodzić z legalnego źródła i posiadać wymagane atesty, certyfikaty, deklaracje jakości lub inne dokumenty potwierdzające dopuszczenie do obrotu na terenie RP. W przypadku oferowania produktu równoważnego na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia, iż spełnia on wymagania stawiane przez Zamawiającego.

| L.p. | opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie) | jednostka miary | ilość planowanego zakupu |
|------|---|-----------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <u>Część 1. Mięso - pakowane próżniowo</u> | | |
| 1 | Mięso wieprzowe drobne (II) kl. A 80/20 | kg | 930 |
| 2 | Podgardle wieprzowe- świeże | kg | 25 |
| 3 | Szynka wieprzowa bez golonki, odfuszczone bez kości i bez skóry- świeża | kg | 900 |
| 4 | Karkówka wieprzowa bez kości - świeża | kg | 160 |
| 5 | Schab wieprzowy bez kości - świeży | kg | 600 |
| 6 | Żeberka wieprzowe świeże paski wykorzystane do duszenia | kg | 300 |
| 7 | Nogi wieprzowe- świeże | kg | 50 |
| 8 | Golonki wieprzowe tylne z/k z/s - świeże | kg | 138 |
| 9 | Wątroba wieprzowa- świeża | kg | 75 |
| 10 | Flaki wołowe krojone gotowane | kg | 68 |
| | <u>Część -2 – Produkty mięsno-wędliniarskie</u> | | |
| 11 | Kiełbasa krakowska parzona, min. 80 % mięsa wp., | kg | 251 |
| 12 | Kiełbasa typu śląska, toruńska, zwyczajna | kg | 420 |

| | | | |
|----|---|----|-----|
| | średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 75 % mięsa wp. | | |
| 13 | Kiełbasa biała surowa lub parzona średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 60 % mięsa wp. bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, | kg | 180 |
| 14 | Kiełbasa cienka podsuszana średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 75 % mięsa wp. | kg | 40 |
| 15 | Kiełbasa szynkowa w osłonce, gruba , min. 60% mięsa wieprzowego. | kg | 251 |
| 16 | Mielonka, grubo rozdrobniona z widocznymi kawałkami mięsa, min. 60 % mięsa wp. | kg | 184 |
| 17 | Szynka - wieprzowa wędzona, min. 90 % mięsa wp. | kg | 260 |
| 18 | Połędwica wieprzowa wędzona mięso wieprzowe min 89% mięsa wieprzowego | kg | 265 |
| 19 | Baleron min. 70 % mięsa wp. | kg | 214 |
| 20 | Boczek wędzony/parzony min. 85 % boczku wieprzowego | kg | 23 |
| 21 | Pasztet domowy/tradycyjny (pieczony), min. 40 % mięsa wp., lub równoważny | kg | 50 |
| 22 | Salceson, biały typu włoski z widocznymi kawałkami mięsa, min. 60 % mięsa wp., lub równoważny | kg | 192 |
| 23 | Kaszanka cienka w naturalnej osłonce, wyrób podrobowy wątroba wp. min. 40% | kg | 33 |
| 25 | Golonka faszerowana wieprzowa min. 70 % mięsa z golonki wp. | kg | 37 |
| 26 | Kiełbasa parówkowa | kg | 15 |
| 27 | Rolada wieprzowa | kg | 224 |
| 28 | Kiełbasa typu żywiecka grubo rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp. lub równoważna | kg | 220 |

| <u>Część 3 – Mięso i wyroby drobiowe</u> | | | |
|---|---|----|-----|
| 29 | Filet z piersi kurczaka świeży | kg | 380 |
| 30 | Udło ćwiartki z kurczaka świeże | kg | 727 |
| 31 | Polędwica drobiowa min. 80 % mięsa drobiowego kurcząt | kg | 236 |
| 32 | Pierś z indyka świeża | kg | 160 |
| 33 | Skrawki mięsa indyczego z piersi, udźca (gulaszowe) | kg | 320 |
| 34 | Serdelki drobiowe, osłonka poliamidowa, min. 45 % mięsa drobiowego., bez widocznych oznak tłuszczu, | kg | 180 |
| 35 | Rolada drobiowa min. 80 % mięsa drobiowego. | kg | 198 |
| 36 | Salceson drobiowy z indykiem z widocznymi kawałkami mięsa drobiowego, w osłonce | kg | 170 |
| 37 | Pieczeń a'la kaczka mięsa drobiowo-wieprzowe min 22% mięsa z udek lub równoważny | kg | 122 |
| 38 | Baleron z indyka min. 55 % mięsa drobiowego , osłonka barierowa | kg | 300 |
| 39 | Szynka z pierśią indyczą w bloku, min. 55 % mięsa drobiowego. lub równoważna, osłonka barierowa | kg | 194 |
| 40 | Pieczeń drobiowa z kurczaka min. 80 % mięsa drobiowego | kg | 122 |
| 41 | Wątróbka drobiowa | kg | 75 |
| 42 | Kiełbasa drobiowa parzona. zawartość mięsa drobiowego: minimum 60%. | kg | 180 |
| 43 | Kiełbasa z piersi kurczaka minimum 70% zawartości mięsa z piersi kurczaka | kg | 146 |
| 44 | Pierś z indyka gotowana minimum 80% mięsa z piersi indyczej | kg | 122 |