

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do ośrodka kolonijno-wczasowego „BAJKA” w Łukęcinie” Część 1

1. KODY CPV:

Część I:

15131130-5: wędliny
15113000-3: wieprzowina
15111000-9: mięso wołowe
15112000-6: drób
15131120-2: produkty wędliniarskie
15131135: wędliny drobiowe
15131120-2: produkty wędliniarskie

2. ZAKRES DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH:

1. Przedmiotem zamówienia są *sukcesywne dostawy mięs, wędlin i produktów wędliniarskich* do Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego „BAJKA” - Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Słoneczna 10, 72-400 Łukęcin– Kamień Pomorski, województwo zachodniopomorskie, zwane dalej **artykułami**.
2. Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w poniższej tabeli asortymentu.

Lp.	Nazwa towaru	j.m	Ilość (szt./kg/opak.)
1	2	3	4
1	Schab bez kości (b/k)	kg	400
2	Karkówka b/k	kg	150
3	Łopátka wieprzowa b/k	kg	400
4	Szynka wieprzowa b/k	kg	100
5	Kości wieprzowe	kg	100
6	Kości wieprzowe wędzone	kg	60
7	Szpónder wołowy	kg	50
8	Łopátka mielona	kg	45
9	Filet z kurcząt	kg	400
10	Ćwiartka drobiowa	kg	400
11	Korpusy z kurcząt	kg	340
12	Kurczak świeży	kg	40

13	Kaczka	kg	20
14	Podudzie drobiowe z kurcząt	kg	30
15	Kura świeża	kg	40
16	Słonina	kg	40
17	Polędwica z indyka (mięso z piersi indyka min. 90% lub więcej)	kg	40
18	Pasztet drobiowy zapiekany (mięso z filetu indyka min 76%)	kg	50
19	Pasztet wieprzowy (mięso wieprzowe min 73%)	kg	40
20	Pierś wędzona z kurczaka	kg	40
21	Boczek wędzony surowy na zimno (mięso wieprzowe min. 82%)	kg	40
22	Łopátka pieczona (mięso wieprzowe z łopátki min. 80%)	kg	40
23	Wędzonka wieprzowa/szynka wieprzowa (mięso wieprzowe min. 80%)	kg	90
24	Schab wędzony parzony (mięso wieprzowe min. 90%)	kg	70
25	Salami (100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min 120 g mięsa wieprzowego)	kg	60
26	Parówki drobiowo – wieprzowe (100 g produktu wyprodukowano z min 65% mięsa drobiowego i 44% mięsa wieprzowego)	kg	50
27	Szynka drobiowa z indyka (mięso drobiowe min 95% mięsa)	kg	60
28	Parówki z filetu indyka – dziecięce (mięso filet z piersi indyka min. 90%)	kg	150
29	Szynka drobiowa z kurczaka (min. 95% mięsa drobiowego w tym filet z kurczaka i udko z kurczaka)	kg	40
30	Szynka wieprzowa wędzona (100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min 125 g mięsa wieprzowego)	kg	60
31	Szynka wieprzowa gotowana (mięso wieprzowe min 81%)	kg	80
32	Polędwica wieprzowa (min 70% mięsa wieprzowego)	kg	40
33	Kiełbasa wędzona sucha (100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min 150 g mięsa wieprzowego; wędzona i suszona)	kg	100
34	Kiełbasa zwyczajna wieprzowa (min 95 % mięsa wieprzowego)	kg	50

35	Kiełbasa cienka biała surowa (min 80 % mięsa wieprzowego)	kg	60
36	Kiełbaski wędzone parzone (mięso wieprzowe z szynki min 80% mięsa)	kg	50
37	Kiełbasa grillowa wieprzowa (np. śląska; min 90% mięso wieprzowe)	kg	150
38	Kaszanka gryczana (kasza gryczana 15 -20%; surowce wieprzowe)	kg	100
39	Kiełbasa wieprzowa wędzona parzona (100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego).	kg	100

3. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączonych tabelach w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonane w ramach wartości brutto umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb, jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach – bez konsekwencji prawnych i finansowych dla Zamawiającego. Zamawiający zrealizuje co najmniej **65%** wartości umowy określonej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert zawierających alternatywy.
6. Zamówienia składane będą w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów/wyrobów do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko. **Dostawy odbywać się będą maksymalnie 24 godziny od złożenia zamówienia.** Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Termin pojedynczej dostawy stanowi kryterium oceny ofert.
8. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny 08 : 00 do 15 : 00 w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
9. W przypadku braku możliwości wykonania dostawy tj. wystąpienia awarii lub innego zdarzenia losowego, którego Wykonawca nie był w stanie przewidzieć, zobowiązany jest on do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego.
10. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
11. Wymagania z zakresu przedmiotu zamówienia:
 - a) Każdy produkt winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP lub systemowi HACCP
 - b) Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym zgodnie z Polską Normą oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
 - W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).

- W ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
- W ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2020 poz.1753.).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),
- W Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 z późn. zm.).

c) Dostarczony przedmiot zamówienia powinien być:

- Wygląd: zdrowe bez śladów gnicia, pleśni czy wilgoci wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, czyste, nie uszkodzone.
- Dla asortymentu wędlin: klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Zawartość mięsa w produktach została podana w tabeli. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych.
- Mięso kurczaka: schłodzone nie zamrożone
- Konsystencja mięs: jędrna, elastyczna, odkształcająca się, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty
- Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięs bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- Barwa mięsa wieprzowego i wołowego: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- Termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż połowa terminu przydatności przeznaczonego dla danego produktu.
- Opakowanie: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, hermetycznie zamknięte, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Mięsa powinny być w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

12. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę, oznakowanie w języku polskim zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,

- wykaz składników (jeśli dotyczy),
 - datę przydatności do spożycia,
 - masę netto,
 - nazwę i adres producenta,
 - oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu
 - warunki przechowywania.
13. **Osoba dowożąca produkty spożywcze** ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
- a. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
 - b. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.
14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał zamówiony towar w miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
15. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia przedmiotu zamówienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego w siedzibie Zamawianego.
16. Zamawiający odmówi przyjęcia towaru w przypadku:
- stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu
 - dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony
 - dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
 - dostarczenia ilości niezgodnej z zamówieniem.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów maksymalnie do godziny 8:00 następnego dnia roboczego od zgłoszenia.
18. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz artykułów po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Trzykrotna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
19. W przypadku posiadania przez Wykonawcę innej gramatury aniżeli określona w pakiecie asortymentowym, Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany gramatury. Wykonawca powinien przeliczyć ceny jednostkowe proporcjonalnie do gramatury podanej w załączniku. Zamawiający nie dopuszcza żadnych skreśleń i zmian w asortymencie.

3. DODATKOWE WYMAGANIA:

- 3.1. Podstawą zobowiązania do zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego zgodnie z ofertą cenową jest wystawienie przez Wykonawcę odrębnej faktury dla każdego zamówienia.

- 3.2. Zamawiający zrealizuje prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 30 dni od dnia jej otrzymania.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin (okres) realizacji zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, nie wcześniej niż od 25 maja 2026 roku.