

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa wędlin i mięs: wołowego, wieprzowego i drobiowego

CPV: 15100000-9

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu
z siedzibą w Zaskalu

MIEJSCE DOSTAWY: Miejscem dostawy jest Dom i magazyn zlokalizowany w:

a) Dom Pomocy Społecznej w Zaskalu

Adres: ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
Tel. 18 265 55 92

b) Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
Tel. 18 2680434

MAJ 2025 ROK

CZĘŚĆ NR 6

Lp.	Asortyment Minimalne wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość Zaskale	Ilość Rabka
1	2	3	4	5
1	Boczek wędzony/ parzony/ 85% Wyrób świeży bez kości peklowany, wędzony ze skórą, parzony. Powierzchnia sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów i bez nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla danego asortymentu, konsystencja dość ścisła i soczysta. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	22	20
2	Kaszanka Wyrób świeży w jelicie naturalnym, średnio rozdrobniony, parzony. Wykonany z kaszy, z mięsa i podrobów oraz krwi wieprzowej, struktura i konsystencja ścisła, barwa w przekroju ciemnoczerwona. Powierzchnia czysta lekko wilgotna bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów i nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	25	35
3	Kielbasa biała surowa / parzona Minimalna zawartość mięsa 70% . Wyrób z mięsa wieprzowo/wołowego średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej z jelita wieprzowego, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, zwarta, farsz równomiernie wymieszany i dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	30	10
4	Kielbasa szynkowa wieprzowa Minimalna zawartość mięsa 70% . Z mięsa grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zepsuciu. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	120	100
5	Kielbasa śląska Minimalna zawartość mięsa 75% średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki naturalne. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	35	20

6	<p>Kielbasa wiejska drobiowa/wieprzowa Minimalna zawartość mięsa 85% z mięsa średnio zmielonego, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne - jelito wieprzowe). Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	8	5
7	<p>Kielbasa zwyczajna Minimalna zawartość mięsa 72%. Wyrób z mięsa wieprzowo, średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne- jelito wieprzowe). Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	65	50
8	<p>Kielbasa Żywiecka Minimalna zawartość mięsa 80%. Wyrób z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	100	70
9	<p>Parówki drobiowe/indyce (dopuszczalny dodatek mięsa wieprzowego). Minimalna zawartość mięsa 73%. Wyrób z mięsa nie oddzielonego mechanicznie (bez MOM) w osłonkach celulozowych. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	100	80
10	<p>Pasztet drobiowy pieczony Minimalna zawartość mięsa 75%. Wyrób formowany z mięsa drobiowego z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, zapiekany w foremkach z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	90	60
11	<p>Pieczeń rzymska Minimalna zawartość mięsa 70%. Wyrób z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, konsystencji dość ścisłej, kształtu walca. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	50	60
12	<p>Połędwica wieprzowa parzona/wędzona. Minimalna zawartość mięsa 70%. Konsystencja mięsna dość ścisła. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Produkt soczysty bez widocznego wycieku, kształt spłaszczony walec. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	110	90

13	<p>Salceson wieprzowy wiejski. Minimalna zawartość mięsa 75% Wyrób wykonany z mięsa i podrobów wieprzowych, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	20	10
14	<p>Salceson z indyka/ indyk w galarecie Minimalna zawartość mięsa 75% Wyrób wykonany z mięsa i podrobów indyckich, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	25	40
15	<p>Szynka drobiowa Minimalna zawartość mięsa 75%. Wyrób z mięsa drobiowego. Konsystencja mięśnia dość ściśła. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	130	80
16	<p>Szynka wiejska Minimalna zawartość mięsa 80%. Produkt (formowany za pomocą siatki) soczysty bez widocznego wycieku, kształt nieforemnego walca lub kulista. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien oraz zawartość środków zwiększających objętość. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	40	50
17	<p>Szynka wieprzowa biała - nie wędzona /parzona/gotowana Minimalna zawartość mięsa 80%. Produkt (formowany za pomocą siatki) soczysty bez widocznego wycieku, kształt nieforemnego walca lub kulista. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien oraz zawartość środków zwiększających objętość. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	110	30
18	<p>Szynkowa - Dębowa. Minimalna zawartość mięsa 80%. Wyrób z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, wędzony, parzony. Konsystencja ściśła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Produkt soczysty bez widocznego wycieku, kształt walca. Produkt bezglutenowy w niejadalnej osłonce. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	20	50
19	<p>Kielbasa krakowska parzona Minimalna zawartość mięsa 60 %. Wyrób z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona. Konsystencja ściśła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	15	60

20	Paszтетowa drobiowa Wyrób formowany z mięsa drobiowego (z dopuszczalnym dodatkiem mięsa wieprzowego) podrobów, skórki oraz z dodatkiem tłuszczu. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	15	80
21	Kości wędzone wieprzowe świeże, wędzone, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	16	0
22	Kości wieprzowe schabowe/karkowe świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień oraz pomiażdżonych kości. Poćwiartowane o długości 20 cm.-30 cm. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	80	0
23	Łopatką wieprzową ekstra bez kości świeże mięso z łopatki bez przerostów tłuszczowych, odtłuszczone, pozbawione kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego oraz skóry. Powierzchnia czysta bez: przekrwień, zanieczyszczeń, pozacinań, pomiażdżonych kości. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	70	0
24	Mięso gulaszowe wołowe świeże mięso bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	70	100
25	Mięso świeże rosolowe wołowe z kością powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	30	0
26	Pieczeń wołowa bez kości świeże mięso z ćwierćtuszy tylnej młodego bydła, bez przerostów tłuszczowych, usunięty tłuszcz i błony, bez: przekrwień, pomiażdżonych kości, zanieczyszczeń. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	30	40
27	Schab bez kości mięso świeże bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości, bez przekrwień, opilków i pomiażdżonych kości, głębokich pozacinań, bez zanieczyszczeń. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	120	100

28	Żeberka wieprzowe /wąskie mięsne paski świeże wąskie umięśnione pasy żeber, posiadające mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne oraz niewielki przerost tłuszczowy i delikatną błonę. Powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	75	0
29	Szynka wieprzowa surowa bez kości mięso świeże bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości, bez przekrwień, opilków i pomiażdżonych kości, głębokich pozacinań, bez zanieczyszczeń. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	70	150
30	Kurczak świeży mięso tuszki dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i bez podrobów oraz resztek upierzenia. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów i obcych zapachów. Powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. Waga od 1,3kg do 2 kg. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	330	100
31	Filet z kurczaka świeży/ pojedynczy mięso uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu, i ścięgien. Filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięte równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów i obcych zapachów, powierzchnia czysta, bez zanieczyszczeń, gładka, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	200	150
32	Wątroba drobiowa świeża prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbawiona woreczka żółciowego oraz obcych zapachów i smaków. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej. Niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozlaniu zawartości woreczka żółciowego. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	80	50
33	Filet z indyka świeże mięso indycze piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione. Konsystencja jędrna, elastyczna. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów, pozbawione tłuszczu. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	40	10
34	Porcje rosolowe drobiowe duże , świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień oraz pomiażdżonych kości. Duży korpus. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	0	100

35	Udko z kurczaka świeże o średniej wielkości (od 250g do 270g) właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień i zanieczyszczeń, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	360	250
----	---	----	-----	-----

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa wędlin i mięsa: wołowego, wieprzowego i drobiowego** wraz z transportem i rozładunkiem dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu z siedzibą w Zaskalu do wyznaczonego Domu i wskazanego magazynu zlokalizowanego w:
 - Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
- Dostawa według zapotrzebowania Odbiorcy zgłaszanego Wykonawcy w formie odrębnych częściowych / cząstkowych zamówień w terminie wykonania **od 01 lipca 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku**.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar/asortyment wraz z fakturą do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu **co najmniej 2 – 3 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00- 11.00**.
- Nie dopuszcza się składania oferty tylko na niektóre pozycje asortymentowe zamówienia. Oferta nie obejmująca wszystkich pozycji asortymentowych zamówienia będzie odrzucona.
- Niedopuszczalne jest zmienianie wielkości tabel oraz treści zawartych w załącznikach formularza oferty.
- Podane ilości w formularzu są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).
- Szacunkowe ilości produktów podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie dostawy, nie więcej niż 20%.
- Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 24 godziny od złożenia zamówienia.
- Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedstawienia karty charakterystyki produktów.
- Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.
- Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w odpowiednio oznaczonych i oryginalnych opakowaniach, zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.

13. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty oznakowane były w sposób zrozumiały, wyraźny, czytelny i trwały:
 - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowanie oznakowane **w języku polskim**: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.
 - b) posiadały odpowiednie atesty;
 - c) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne) - świadectwo kontroli jakości;
 - d) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
14. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem dzień przed dostawą.
15. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
16. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru/asortymentu do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu zlokalizowanego:
 - a) **Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - b) **Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
17. Odbiór zamówionego towaru/asortymentu realizowany jest w pomieszczeniach magazynowych tylko w obecności kierowcy (Dostawcy) oraz osoby wyznaczonej/ upoważnionej przez Zamawiającego.
18. Dostawa obejmuje rozładunek i wniesienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
19. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Jak również musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów (rozdzielność towarowa) względem asortymentu, oraz transport w odpowiedniej temperaturze dostosowanej do rodzaju i asortymentu produktów.
20. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością. Transportery / kontenery lub pojemniki używane do przewozu artykułów żywnościowych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie, aby chronić produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. W sposób zapobiegający utracie walorów smakowych, odżywczych oraz jakościowych.
21. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
22. Dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chłodniczych zgodne z wytycznymi tych produktów. Temperatura w części załadunkowej powinna wynosić pomiędzy 0°C a 4°C. Przy transporcie nietrwałych produktów konieczne jest utrzymanie wskazanej temperatury przez cały czas i jednocześnie zachowanie tzw. łańcucha chłodniczego.
23. Ponadto dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chroniąc produkt przed: uszkodzeniami, zanieczyszczeniem zewnętrznym, szkodnikami oraz z zachowaniem zasad higieniczno-sanitarnych. Każdy pojazd wykorzystywany do przewozu

żywności musi być do tego przystosowany i zatwierdzony przed PIS, a w przypadku przewozów mięsa lub produktów pochodzenia zwierzęcego dodatkowo konieczne jest zatwierdzenie / zarejestrowanie tego pojazdu w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym.

24. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym / Ofertowym.
25. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, **pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.**
26. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówiony towar odpowiedniej jakości – zgodnie z Polskimi Normami lub atestami wydanymi przez odpowiedni Zakład Higieny Weterynaryjnej, posiadający udokumentowane, wymagane prawem dopuszczenia do obrotu krajowego, aktualne atesty i certyfikaty – za co ponosi odpowiedzialność. Przy każdej dostawie należy dołączyć odpowiednie dokumenty. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru. W przypadku braku ilościowego lub złej jakości składa niezwłocznie reklamację, którą Wykonawca przyjmuje, rozpatruje i niezwłocznie wymienia towar złej jakości na towar dobrej jakości lub uzupełnia braki ilościowe pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego. Przy czym odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy od wymiany towaru lub uzupełnienia braków ilościowych w towarze już dostarczonym.
27. Zamawiający może odmówić przyjęcie towaru/ artykułów żywnościowych:
 - a) których nie zamówił bądź przekraczających zamówioną ilość,
 - b) niespełniających wymogów jakościowych,
 - c) dostarczonych po terminie realizacji zamówienia,

W przypadku stwierdzenia uchybień w dostawie Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną protokół reklamacyjny.

W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad (dokonania wymiany lub skorygowania dostawy).
28. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku dostawy artykułów żywnościowych złej jakości (po terminie przydatności do spożycia / zbyt krótka data oraz na granicy przydatności do spożycia) lub gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
29. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
30. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.

31. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
32. Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia. Jakość dostarczanych wędlin, mięs nie może budzić zastrzeżeń. Produkty będą świeże, zdrowe w dobrym smaku z terminem przydatności do spożycia minimum dla mięs 4 do 5 dni, a dla wędlin 8-14 dni od daty dostawy.
33. Cechy dyskwalifikujące artykuły żywnościowe/towary: obce posmaki, zapachy, świadczące o nieświeżości, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy produktu na szarozielony, brudna powierzchnia produktu, występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, krwawe wylewy krwi, zazielenienie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności produktu, wycieki płynów z produktu, jak również obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego, warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom.
34. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
35. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zamówieniu, według cen jednostkowych brutto przedstawionych w formularzu cenowym, na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw. Poprawy faktur bądź korekty (cenowe, ilościowe) będą realizowane w ciągu 24 godzin od dnia dostawy.
36. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
37. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, oraz do ich przestrzegania w szczególności m. in. :
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r. poz. 1448), oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy; w tym HACCP
 - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023r. poz. 872),
 - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980),
 - d) rozporządzeniem WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z dnia 30.04.2004r. poz. 1 z późn.zm.)
 - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015. poz. 29 ze zm.).
 - f) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
 - g) ustawy z dnia 12 grudnia 2003r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021r., poz. 222)

- h)** ustawie z 21.12.2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
- i)** rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn.zm.)
- j)** rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn.zm.)
- k)** rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EEG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EEG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.UE. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)
- l)** rozporządzenie (WE) 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/EEG i 89/109/EEG (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
- m)** rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.UE.L.2019.75.1)

38. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.

39. Zamawiający wymaga aby u Wykonawcy została wyznaczona osoba do prowadzenia nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia (udzielania wszelkich informacji oraz składania wyjaśnień w przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości).

Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:

- a)** po stronie Zamawiającego (Zaskale) -, tel., e-mail:
- b)** po stronie Zamawiającego (Rabka) -, tel., e-mail:
- c)** po stronie Wykonawcy -, tel., e-mail:

Zmiana danych określonych powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.