Załącznik **Nr 1** do SWZ

***Opis oraz warunki zamówienia***

**Część I A (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | kiełbasa biała parzona | kg | 180 |
| 2. | karkówka z/k | kg | 180 |
| 3. | kiełbasa mortadela | kg | 2 500 |
| 4. | salceson ciemny | kg | 1 500 |
| 5. | kiełbasa mazurska | kg | 2 000 |
| 6. | mielonka luncheon-meat | kg | 1 500 |
| 7. | kiełbasa podwawelska | kg | 1 600 |
| 8. | parówki cienkie | kg | 1 500 |
| 9. | serdelki wieprzowe | kg | 1 500 |
| 10. | mielonka wieprzowa | kg | 1 600 |
| 11. | podgardle wędzone | kg | 160 |
| 12. | kiełbasa pasztetowa | kg | 700 |
| 13. | Kiełbasa śląska | kg | 1 500 |
| 14. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | kg | 400 |
| 15. | mięso wołowe kl.II A (świeże) | kg | 200 |
| 16. | kaszanka baton | kg | 1 500 |
| 17. | wątroba wieprzowa | kg | 1 000 |

**Część I B (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | pasta boczkowa (tuszonka) baton 100g-130g | kg | 430 |
| 2. | karkówka z/k | kg | 100 |
| 3. | kiełbasa mortadela | kg | 280 |
| 4. | kiełbasa piwna | kg | 280 |
| 5. | salceson ciemny | kg | 280 |
| 6. | salceson biały | kg | 280 |
| 7. | podgardle wędzone | kg | 70 |
| 8. | kiełbasa pasztetowa | kg | 280 |
| 9. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | kg | 300 |
| 10. | kiełbasa zwyczajna | kg | 1 000 |
| 11. | wątrobianka | kg | 280 |
| 12. | mielonka konserwowa | kg | 280 |
| 13. | mielonka tyrolska | kg | 280 |
| 14. | pasztet wieprzowy pieczony (formowany) | kg | 280 |
| 15. | wątroba wieprzowa (świeża) | kg | 800 |
| 16. | mięso mielone wieprzowo - wołowe | kg | 150 |
| 17. | mięso mielone wołowe | kg | 250 |
| 18. | mięso wieprzowe gulaszowe | kg | 100 |

**Część II A (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego
Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | mielonka drobiowa | kg | 1 700 |
| 2. | mortadela drobiowa | kg | 300 |
| 3. | szynka drobiowa | kg | 150 |
| 4. | serdelki drobiowe | kg | 200 |
| 5. | parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 % | kg | 300 |
| 6. | pierś z kurczaka (świeża) | kg | 100 |
| 7. | wątróbka drobiowa | kg | 1 500 |
| 8. | polędwica złota drobiowa | kg | 150 |
| 9. | ćwiartka z kurczaka świeże | kg | 300 |
| 10. | serca drobiowe | kg | 300 |
| 11. | żołądki drobiowe | kg | 300 |
| 12. | przysmak drobiowy | kg | 300 |

**Część II B (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego
Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | mielonka drobiowa | kg | 150 |
| 2. | mortadela z warzywami min 3 warzywa | kg | 280 |
| 3. | szynka drobiowa | kg | 80 |
| 4. | polędwica królewska królewska | kg | 80 |
| 5. | wędlina czysto drobiowa | kg | 80 |
| 6. | parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 % | kg | 80 |
| 7. | pierś drobiowa gotowana | kg | 80 |
| 8. | polędwica miodowa | kg | 80 |
| 9. | pierś z kurczaka (świeża) | kg | 120 |
| 10. | polędwica złota drobiowa | kg | 80 |
| 11. | ćwiartka z kurczaka świeże | kg | 120 |
| 12. | żołądki drobiowe | kg | 100 |
| 13. | przysmak drobiowy | kg | 280 |
| 14. | szynka z piersi indyka | kg | 80 |
| 15. | polędwica drobiowa | kg | 80 |
| 16. | polędwica studencka | kg | 80 |
| 17. | polędwica kanadyjska | kg | 80 |
| 18. | polędwica z kurczaka | kg | 80 |
| 19. | polędwica drobiowa kujawska | kg | 80 |
| 20. | polędwica sopocka drobiowa | kg | 80 |
| 21. | Szynkówka drobiowa | kg | 80 |

***Warunki realizacji zamówienia***

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 50% wartości brutto umowy ( realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. towar musi być oznakowany w sposób umożliwiający jego identyfikację bez konieczności naruszania opakowania : nazwa oraz rodzaj produktu, nazwa oraz adres producenta lub dostawcy, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład i waga ( dot. wędlin )
5. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej (bez opakowań typu: foremki aluminiowe, folia map itp.) ilości towaru
6. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
7. cechy dyskwalifikujące towar :

wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak opakowania, oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenie mechaniczne

mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu

1. każdorazowo do dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)
2. dostawa towaru do **Aresztu Śledczego w Olsztynie na al. Piłsudskiego 3** **i do Oddziału Zewnętrznego
w Szczytnie ul. Sienkiewicza 10** dwa razy w tygodniu w godz. 8:00 – 11:00, transportem i na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie lub mailem na 2 dni przed planowaną dostawą ( zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
3. opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności ( wędliny ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji )
4. termin przydatności do spożycia : minimum **14 dni** (wędliny) i **3 dni** (mięso) od dnia dostawy do zamawiającego
5. wyłoniony w postępowaniu wykonawca przy pierwszej dostawie zobowiązany jest przedłożyć kserokopię decyzji Powiatowego Lekarza Weterynarii o objęciu nadzorem danego zakładu i nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego wydanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, na podstawie art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.); w przypadku wykonawcy nie objętego nadzorem weterynaryjnym należy złożyć kserokopię aktualnej decyzji administracyjnej potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie żywnością oraz właściwej jakości zdrowotnej sprzedawanych artykułów ( wydanej przez właściwego terytorialnie Powiatowego Inspektora Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub aktualnej decyzji administracyjnej dopuszczającej do działalności w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego wydanej przez Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności )
6. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

**Zasady reklamacji towaru**:

1. każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru niezwłocznie po otwarciu pojemników sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
2. zamawiający w razie wątpliwości, co do jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbki w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności przedstawiciela wykonawcy (w przypadku nie wyrażenia zgody ze strony wykonawcy próbki zostaną pobrane przez komisję w składzie trzech osób, powołaną przez zamawiającego). W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko wykonawcy. Niezależnie od wyników koszt badań za ich wykonanie poniesie wykonawca
3. zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
4. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
5. wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
6. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczonego towaru w terminie późniejszym niż w dniu dostawy (w chwili dostawy produkt był fabrycznie zamknięty, uległ zepsuciu pomimo prawidłowego przechowywania i aktualnego terminu przydatności do spożycia), wykonawca najpóźniej w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.