

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

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	kielbasa biała parzona	kg	100
2.	karkówka z/k	kg	150
3.	kielbasa mortadela	kg	3 400
4.	salceson ciemny	kg	1 500
5.	kielbasa mazurska	kg	2 950
6.	mielonka luncheon-meat	kg	1 500
7.	kielbasa podwawelska	kg	1 450
8.	parówki cienkie	kg	1 300
9.	serdelki wieprzowe	kg	1 450
10.	mielonka wieprzowa	kg	1 300
11.	podgardle wędzone	kg	425
12.	kielbasa pasztetowa	kg	1 400
13.	blok konserwowy	kg	1 500
14.	mięso wieprzowe II kl. (świeże)	kg	300
15.	mięso wołowe kl.II A (świeże)	kg	125

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

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	kaszanka baton	kg	240
2.	pastą boczkową (tuszonka) baton 100-130 g	kg	300
3.	kielbasa biała parzona	kg	200
4.	karkówka z/k	kg	100
5.	kielbasa mortadela	kg	400
6.	kielbasa piwna	kg	200
7.	salceson ciemny	kg	200
8.	kielbasa mazurska	kg	50
9.	mielonka luncheon-meat	kg	200
10.	kielbasa podwawelska	kg	50
11.	parówki cienkie	kg	300
12.	serdelki wieprzowe	kg	50
13.	salceson biały	kg	200
14.	mielonka wieprzowa	kg	200
15.	podgardle wędzone	kg	75
16.	kielbasa pasztetowa	kg	200
17.	blok konserwowy	kg	200
18.	mięso wieprzowe II kl. (świeże)	kg	200
19.	mięso wołowe kl. II A (świeże)	kg	75
20.	kielbasa zwyczajna	kg	980
21.	kielbasa śląska	kg	35
22.	mielonka konserwowa	kg	200
23.	mielonka tyrolska	kg	200
24.	pasztet wieprzowy pieczony (formowany)	kg	200
25.	wątroba wieprzowa (świeża)	kg	280
26.	mięso mielone wieprzowo-wołowe	kg	150
27.	mięso mielone wołowe	kg	200
28.	mięso wieprzowe gulaszowe	kg	75

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

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	mielonka drobiowa	kg	300
2.	mortadela drobiowa	kg	300
3.	mortadela z warzywami min 3 warzywa	kg	300
4.	szynka drobiowa	kg	300
5.	serdelki drobiowe	kg	300
6.	parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 %	kg	140
7.	pierś z kurczaka (świeża)	kg	200
8.	wątróbka drobiowa	kg	1 000
9.	polędwica złota drobiowa	kg	200
10.	ćwiartka z kurczaka świeże	kg	1 900
11.	serca drobiowe	kg	250
12.	żołądki drobiowe	kg	300
13.	przysmak drobiowy	kg	300

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

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	mielonka drobiowa	kg	100
2.	mortadela drobiowa	kg	100
3.	mortadela z warzywami min 3 warzywa	kg	100
4.	szynka drobiowa	kg	200
5.	serdelki drobiowe	kg	200
6.	wędlina czysto drobiowa	kg	60
7.	parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 %	kg	60
8.	pierś drobiowa gotowana	kg	60
9.	połędwica miodowa	kg	60
10.	pierś z kurczaka (świeża)	kg	100
11.	połędwica złota drobiowa	kg	100
12.	ćwiartka z kurczaka świeże	kg	800
13.	żołądki drobiowe	kg	300
14.	przysmak drobiowy	kg	200
15.	szynka z piersi indyka	kg	60
16.	połędwica drobiowa	kg	60
17.	połędwica studencka	kg	60
18.	połędwica kanadyjska	kg	60
19.	połędwica z kurczaka	kg	60
20.	skrzydło z kurczaka świeże	kg	150
21.	połędwica sopocka drobiowa	kg	60
22.	szynkówka drobiowa	kg	60

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. każdorazowo do dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)
8. 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)
9. opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności (wędliny ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji)
10. termin przydatności do spożycia : minimum **14 dni** (wędliny) i **3 dni** (mięso) od dnia dostawy do zamawiającego
11. 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)
12. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

Zasady reklamacji towaru:

- a) 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
- b) 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. Próbkę 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
- c) 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

- d) 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 zgodą stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
- e) 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
- f) 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 zgodą stron) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.

DYREKTOR
Aresztu Sledczego w Olsztynie

ppłk Marek Bartnicki