



# AMW REWITA

Załącznik nr 2 do Umowy, oraz załącznik nr 1 do zaproszenia

## Szczegółowy opis przedmiotu Zakupu

1. **Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem** w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.
2. **Ogólne wymogi dotyczące Towaru**
  - 1) Towar:
    - a) będzie spełniał wymogi powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzenia (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 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE, rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
    - b) zostanie oznaczony zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem oraz będzie posiadał wszelkie wymogi dopuszczające go do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Towar będzie pierwszej jakości i z bieżącej produkcji;
  - 2) Towar będzie przechowywany zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP, w odpowiednio dostosowanym pomieszczeniu, temperaturze i wilgotności, w osobnym urządzeniu służącym do przechowywania Towaru, z kontrolą dostępu wyłącznie dla osób posiadających aktualne badania lekarskie dopuszczające do kontaktu z żywnością i spełniający warunki określone w przepisach powszechnie obowiązujących. Towar będzie transportowany i dostarczany środkiem transportu odpowiednio dopuszczonym do wykonywania dostaw żywności, w warunkach określonych dla przewozu dostarczanego Towaru i zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP;
  - 3) Towar winien być zapakowany w oryginalne opakowanie producenta, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami zaetykietowane, i być wolny od wad fizycznych i prawnych. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie fabrycznie zamknięte, nienaruszone, bez wad, uszkodzeń mechanicznych i zostanie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z Towarem, stanowiącym przedmiot Umowy. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie czyste oraz będzie zabezpieczało Towar przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem czy zniszczeniem, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zapachów, o zawilgoceniu i stopni chłodu wynikającym z warunkach w jakich Towar ma być przechowywany. W przypadku jeśli Towar nie jest pakowany przez producenta w opakowania do sprzedaży postanowienia, o których mowa w niniejszym punkcie stosuje się odpowiednio do opakowania, w który Towar jest przepakowywany i sprzedawany;
  - 4) Każde opakowanie Towaru posiadać będzie na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia zawierające nazwę i adres producenta, nazwę Towaru, masę netto, kod identyfikacyjny partii produkcyjnej, okres oraz warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia, masę netto, informacja o wartości odżywczej,

Strona

1 z 4

AMW REWITA Sp. z o.o.



# AMW REWITA

okres oraz warunki przechowywania, a także o ile dotyczy wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie. Termin przydatności do spożycia dostarczonego Towaru nie może być krótszy niż ¼ długości terminu zadeklarowanego przez producenta. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do spełnienia warunku wymaganego przez Zamawiającego dotyczącego terminu przydatności do spożycia Towaru, Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawienia dokumentu potwierdzającego, iż dany Towar posiada odpowiedni termin przydatności do spożycia (tj. ¼ długości terminu zadeklarowanego przez producenta);

- 5) Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu, tak aby dostarczony Towar spełniał warunki określone w Umowie. W przypadku Towaru, który nie podlega pakowaniu w przez producenta Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu w opakowanie wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, bez wad, uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów oraz w sposób eliminujący możliwość wystąpienia jego uszkodzenia zachowując wszelkie walory estetyczne i smakowe. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za jakość Towaru, przechowywanie zgodnie z normami prawnymi wskazanymi we właściwych przepisach, przechowywanie w czasie transportu oraz uszkodzenia powstałe w trakcie transportu do czasu dokonania odbioru przez Zamawiającego.

### 3. Szczegółowe wymagania dotyczące Towaru

- 1) Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do Zaproszenia do składania ofert.
- 2) **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno (woj. Zachodniopomorskie), magazyn żywnościowy.
- 3) **Termin realizacji umowy:** 12 miesięcy nie wcześniej jednak niż od dnia **01.04.2021 roku**.
- 4) Dostawy winny być realizowane sukcesywnie nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu w dni robocze na podstawie każdorazowych zleceń (druk: formularz zamówienia) składanych pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 13.00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w pkt. 3).
- 5) Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 6) Dowóz towaru odbędzie się transportem ubezpieczonym, na koszt Wykonawcy.
- 7) Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Wykonawca na swój koszt.
- 8) Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
- 9) **Wymagania dotyczące mięsa i wędlin drobiowych:**

#### **Mięso:**

Obróbka: powierzchnia cięć powstałych przy podziale na części zasadnicze – gładkie; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia: sucha, dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości, głębszych zacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa: mięśni jasnorożowa dla mięsa drobiowego. Dopuszczalne matowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

#### **Wędliny:**

- Klasa I, świeże, wystudzone, osłonki ściśle przylegające, równomiernie pomarszczone (kielbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni, Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.
- Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków, wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych.



# AMW REWITA

- Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować dostawy mięsa i wędlin drobiowych, zgodnie z Formularzem ofertowo-cenowym lub produkty równoważne. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadający te same walory spożywcze (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja), oraz zawierające w składzie o najmniej te same surowce użyte do produkcji, co asortyment określony przez Zamawiającego. Oferowane produkty równoważne powinny charakteryzować się właściwościami jakościowymi takimi samymi lub zbliżonymi do tych, które zostały określone w Zaprośzeniu, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem, źródłem lub pochodzeniem.
- 11) Cechy produktu równoważnego należy wpisać w kol. 3 formularza ofertowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 3 do zaproszenia (obok nazwy produktu lub producenta lub opisać w odrębnym załączniku np. załączyć kartę produktu, folder z opisem produktu, zdjęcia itp.).
- 12) **UWAGA:**  
w formularzu ofertowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do zaproszenia /\* należy wpisać nazwę produktu lub producenta we wszystkich pozycjach, za wyjątkiem przypadku, gdzie Zamawiający podał nazwę produktu lub producenta. Nie wpisanie nazwy spowoduje wówczas, iż Zamawiający uzna, że Wykonawca proponuje jedną z nazw wskazanych przez Zamawiającego.

#### 4. Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
1	Filet z piersi indyka świeży (mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego.	kg	450
2	Filet z piersi kurczaka świeży (mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości piersiowej i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka świeżego	kg	1250
3	Filet Specjal parzony wędzony na złoty kolor o delikatnym smaku (100% mięsa indyczego, naturalna zawartość tłuszczu 2%) Producent Indykpol lub równoważny.	kg	90
4	Golonka świeża z indyka (waga 1 szt. od 300g - 380g mięśnie naturalne jasnoróżowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	550
5	Kaczka mrożona	kg	10
6	Kielbasa Krakowska drobiowa sucha (100g ze 115 g mięsa drobiowego) Mięso z kurczaka (50%), mięso z indyka (50%), sól, przyprawy,	kg	110
7	Kielbasa szynkowa drobiowa. Produkt otrzymany z grubo rozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%. Konsystencja ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	kg	110
8	Kurczak świeży (skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kurczaka) 1 szt ok 2kg. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni	kg	25
9	Parówki z indyka HOT-DOG minimum 84% mięsa z indyka bez dodatku substancji konserwujących bez mięsa oddzielonego mechanicznie. Długość parówki ok 20 cm w osłonce naturalnej producent Indykpol lub równoważny	kg	40



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
10	Parówki z fileta drobiowego typu Drobimex lub równoważny skład mięso z piersi kurcząt - filet 93%, woda, sól, przyprawy, bez dodatku glutamianu sodu, bez dodatku fosforanów, produkt drobno rozdrobniony, wędzony, parzony. W osłonce naturalnej	kg	250
11	Pasztet z indyka producent Indykpol lub równoważny ze 113 g mięsa i podrobów na 100 g produktu, bez dodatku konserwantów Paszтет średnio rozdrobniony, pieczony, Odpowiednia konsystencja powinna pozwalać na pokrojenie pasztetu na cienkie plastry. Produkt w bloku wynikający z zastosowania odpowiedniej formy.	kg	140
12	Porcje rosółowe z kurczaka świeże bez skrzydeł	kg	750
13	Przysmak z kurczaka (mięso drobiowe z uda kurczaka minimum 79% w galarecie wieprzowej min.21% z przyprawami, w batonie podłużnym w osłonce niejadalnej. Konsystencja krajalna dość ścisła, galareta elastyczna klarowna	kg	105
14	Zestaw rosółowy z indyka klasa A (świeże kulinarne elementy z indyka, części układu kostnego z mięśniami okrywającymi ze skórą i bez	kg	500
15	Szynka Delikatesowa z piersi indyka, wytwarzana z wysokiej jakości fileta z piersi indyka, o grubo rozdrobnionej strukturze i wysokiej mięsności – do 90 %. w przekroju jasno-różowy, delikatny smak i konsystencji oraz naturalnie niską zawartość tłuszczu – poniżej 5% kształt prostokąta plaster w przekroju ok 10x10 lub równoważny	kg	90
16	Szynka Tostowa z kurcząt (mięso z piersi kurczaka min.88% firma Drobimex lub równoważny)	kg	90
17	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	30
18	Żołądki indycze-żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odcięciem przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, dopuszcza się pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym polyskiem; Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nie świeżości	kg	70
19	Udka drobiowe świeże (pałka+szyneczka) bez kości grzbietowej (waga 1szt 240g-300g) mięśnie naturalne, jasnorożowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.	kg	2550