



AMW REWITA

Załącznik nr 1 do Zaproszenia oraz załącznik do umowy nr z dnia.....

Opis przedmiotu zakupu/ opis przedmiotu Umowy

- 1) **Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin wraz z transportem i rozładunkiem dla AMW Rewita Sp. z o.o. Oddział Rewita Pieczyńska ul. Wypoczynkowa 1, 86-010 Koronowo w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.**
- 2) 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 uchylenia 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;
- 3) Towar będzie wytwarzany i 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;
- 4) 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 warunków 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;

AMW REWITA Sp. z o.o.



AMW REWITA

- 5) 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, informację o wartości odżywczej, 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 $\frac{3}{4}$ 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. $\frac{3}{4}$ długości terminu zadeklarowanego przez producenta);
- 6) 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.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w umowie stanowiącym **Załącznik nr 7** do Zaproszenia do składania ofert – Wzór umowy.
- 8) **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Pieczyska
- 9) **Termin realizacji umowy: 24 miesiące nie wcześniej jednak niż od 10.04.2021**
- 10) Dostawy winny być realizowane sukcesywnie, nie rzadziej niż 5 razy w tygodniu, od poniedziałku do soboty, w godz. od 7:00 do 8:00, na podstawie każdorazowych zleceń 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 7:00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w pkt. 10).
- 11) Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 12) Dowóz towaru odbędzie się transportem ubezpieczonym, na koszt Wykonawcy.
- 13) Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Wykonawca na swój koszt.
- 14) Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
- 15) **Wymagania dotyczące mięsa i wędlin :**
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.
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.
- 16) **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.
Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych.



AMW REWITA

- 17) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować dostawy mięsa i wędlin, 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 Zaproszeniu, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem, źródłem lub pochodzeniem.
- 18) 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.).

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.

19) Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
|-----|--|-----|-------|
| a | b | c | d |
| 1. | boczek wędzony zawartość mięsa 55-60% | kg | 200 |
| 2. | boczek świeży zawartość mięsa 55-60 % | kg | 50 |
| 3. | boczek parzony zawartość mięsa 55-60% | kg | 50 |
| 4. | parówki wieprzowe cienkie i grube (mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz wieprzowy, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, glukoza przyprawy) | kg | 800 |
| 5. | żeberka wieprzowe paski kl I | kg | 200 |
| 6. | farsz klopsowy (mielone mięso wieprzowe w niejadalnej osłonce waga batona ok 800g) | kg | 100 |
| 7. | wieprzowina gulaszowa | kg | 20 |
| 8. | golonka surowa (wędzonka surowa z golonki peklowana z dodatkiem wody, golonka 70%, waga ok. 400g) | kg | 100 |
| 9. | karkówka wieprzowa b/k skóry i tłuszczu | kg | 2000 |
| 10. | kości wieprzowe schabowe | kg | 400 |
| 11. | łopatka wieprzowa b/k skóry i tłuszczu | kg | 600 |



AMW REWITA

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
|-----|---|-----|-------|
| 12 | mięso wołowe b/k | kg | 100 |
| 13 | kielbasa biała cienka delikatesowa - wyprodukowana z mięsa wieprzowego z naturalnymi przyprawami, surowa | kg | 40 |
| 14 | kielbasa biała -wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego z naturalnymi przyprawami, surowa | kg | 100 |
| 15 | kielbasa krakowska parzona (kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona w osłonce niejadalnej waga 1 szt. ok 800g) | kg | 80 |
| 16 | kielbasa krakowska sucha (kielbasa grubo rozdrobniona ,wędzona ,pieczona i parzona , zawartość mięsa 70%, waga 1szt. ok 800g) | kg | 60 |
| 17 | kielbasa szynkowa wieprzowa z mięsa wieprzowego -zawartość mięsa 75%, waga szt. ok 1 kg | kg | 200 |
| 18 | kielbasa śląska delikatesowa, cienka, z chudego mięsa wieprzowego, wędzona na jasny kolor z domieszką pieprzu i kolendry | kg | 20 |
| 19 | kielbasa śląska-z chudego mięsa wieprzowego ,wędzona na jasny kolor z domieszka pieprzu i kolendry | kg | 700 |
| 20 | kielbasa tatrzańska-kielbasa wieprzowo-wołowa średnio rozdrobniona wędzona ,parzona i suszona w osłonce niejadalnej ,waga 1 szt. ok 800g) | kg | 90 |
| 21 | kielbasa piwna -kielbasa wieprzowo -drobiowa ,średnio rozdrobniona ,wędzona i parzona , zawartość mięsa wieprzowego 69%, mięsa drobiowego 5%, waga 1szt. do 0,800g) | kg | 90 |
| 22 | Kielbasa swojska – tradycyjna kielbasa z mięsa wieprzowego – zawiera 81% mięsa wieprzowego, z wyraźnym smakiem i aromatem pieprzu, doprawiona naturalnymi przyprawami: czosnek, pieprz, sól peklująca, bez dodatków konserwantów. | kg | 70 |
| 23 | kielbasa zwyczajna -kielbasa wieprzowo-wołowa , wędzona i parzona doprawiona czosnkiem i pieprzem | kg | 100 |
| 24 | kielbasa polska wędzona/bydgoska- kielbasa w osłonce naturalnej z chudego mięsa wieprzowego z dodatkiem białego pieprzu i majeranku. | kg | 60 |
| 25 | kielbasa jałowcowa – produkt w osłonce naturalnej wędzony , parzony i podsuszany z dodatkiem jałowca | kg | 15 |
| 26 | pasztetowa -wędlina wieprzowa podrobowa parzona, wędzona w osłonce niejadalnej waga 1 szt. ok. 1 kg | kg | 60 |



AMW REWITA

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
|-----|--|-----|-------|
| 27 | szynka konserwowa -wyprodukowana z mięsa wieprzowego w kształcie bloku ,parzona w osłonce niejadalnej , waga bloku ok 1,5 kg | kg | 400 |
| 28 | szynka gotowana -wędlina wieprzowa parzona ,zawartość mięsa 80-90%,waga 1szt. ok 2 kg | kg | 150 |
| 29 | Kabanosy wieprzowe, (powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne. | kg | 70 |
| 30 | Kaszanka w jelicie cienkim /grillowa/ wyrób (w osłonce naturalnej, konsystencja dość ścisła, wszystkie składniki wymieszane równomiernie, smak charakterystyczny dla wędliny parzonej z dodatkiem krwi i kaszy jęczmiennej z wyczuwalnymi przyprawami). | kg | 150 |
| 31 | metka-kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona surowa ,wędzona w osłonce niejadalnej | kg | 40 |
| 32 | ogonówka -szynka wieprzowa wędzona ,parzona zawartość mięsa ok 80% , waga 1szt ok.1,5kg | kg | 90 |
| 33 | połędwica sopocka -wędzonka otrzymana z połędwicy wieprzowej, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, sznurowana, zawartość połędwicy ok 70% , waga 1szt ok 2 kg | kg | 150 |
| 34 | salami kielbasa z mięsa wieprzowego, surowa, wędzona dojrzewająca , | kg | 100 |
| 35 | schab b/k skóry i tłuszczu | kg | 1500 |
| 36 | smalec -tłuszcz wieprzowy ,kostki o wadze 200g | kg | 30 |
| 37 | Metka łososiowa przygotowana na bazie mięsa wieprzowego i wołowego (min 45% mięsa wieprzowego i 25 % mięsa wołowego, przyprawiona odpowiednimi przyprawami lekko podwędzana. | kg | 20 |
| 38 | Szynka dziadka, zawartość mięsa ok 80 % szynka wieprzowa, wędzona, parzona o wadze ok 1,6 do 2 kg | kg | 40 |
| 39 | Schab benedykta, wędlina wieprzowa | kg | 30 |
| 40 | Schab Boryny (wędzonka wieprzowa wędzona parzona na 100g produktu -111g schabu wieprzowego. Konsystencja krucha, soczysta, w przekroju powierzchnia lekko wilgotna, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego. W smaku wyczuwalny zapach wędzenia, barwa powierzchni ciemnobrązowa , mięsa od bladorożowej do różowej | kg | 30 |
| 41 | mielonka turystyczna, wędlina wieprzowa, blok ok 1,5 kg | kg | 10 |
| 42 | mortadela, kielbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, o wyrazistym smaku z wyczuwalną nutą pieprzu, waga ok 1,5 kg | kg | 30 |
| 43 | połędwiczkę wieprzowe | kg | 20 |
| 44 | policzki wieprzowe | kg | 1 |



AMW REWITA

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
|-----|-------------------------------------|-----|-------|
| 45 | szynka wieprzowa w całości ze skórą | kg | 10 |
| 46 | ozory wieprzowe | kg | 1 |
| 47 | kości wędzone | kg | 40 |
| 48 | żeberka wędzone kl I | kg | 5 |
| 49 | Flaki wołowe, krojone, gotowane | kg | 10 |
| 50 | Słonina bez skóry | kg | 10 |