



# 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 drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem** 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;
- 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

Strona  
1 z 4

AMW REWITA Sp. z o.o.



# AMW REWITA

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 Piecryska
- 9) **Termin realizacji umowy: 24 miesiące nie wcześniej jednak niż 10.04.2021**
- 10) Dostawy winny być realizowane sukcesywnie, nie rzadziej niż 5. razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku oraz 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 8:00, 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 drobiowych:

### Mięso:

Obrobka: 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.

## 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 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 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.).
- 19) **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.

## 20) Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

Lp.	Asortyment	JM.	Ilość
a	b	c	d
1.	udo z kurczaka z kością i skórą (sama górna część), nie dopuszcza się wylewów krwistych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń	kg	50
2.	palka z kurczaka z kością i skórą (sama dolna część) nie dopuszcza się wylewów krwistych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń	kg	50
3.	porcje rosolowe z kurczaka, - świeże, bez pierza, bez oznak mrożenia i rozmrażania, kolor jasny bez przebarwień, swoisty zapach	kg	400
4.	noga z kurczaka świeża (palka+udko), waga 1 szt 250g-350g) mięśnie naturalne, jasnorożowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.	kg	1700
5.	Wątróbka drobiowa (z kurczaka) świeża o swoistym zapachu i barwie, bez plam	kg	150
6.	żołądki z kurczaka	kg	50
7.	żołądki z indyka	kg	30
8.	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, jasnorożowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka świeżego	kg	2100
9.	Filet z piersi indyka świeży (mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości piersiowej i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, barwa naturalna, jasnorożowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka świeżego	kg	100



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	JM.	Ilość
10.	Skrzydela kurze świeże bez pierza, bez oznak mrożenia i rozmrażania; kolor jasny bez przebarwień, swoisty zapach	kg	100
11.	wędliny drobiowe (połędwica z indyka, szynka z piersi indyka)	kg	110
12.	połędwiczki drobiowe	kg	30
13.	kaczka cała	kg	10
14.	kurczak cały waga ok 2 kg	kg	10
15.	filet z piersi kurczaka wędzony	kg	2
16.	udko wędzone z kurczaka	kg	2
17.	serca drobiowe	kg	5