**Załącznik nr 1 D/Kw.2233.4.2.2022**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia są cykliczne dostawy **drobiu i wyrobów drobiowych** do Aresztu Śledczego w Hajnówce wrazz transportem i rozładunkiem w n/w ilościach:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Asortyment | Kod PCV | Polska Norma | Ilość kg |
| 1. | Ćwiartka z kurczaka  | CPV 15112210-1 | PN-A-86526:1995 | 3500 |
| 2 | Mortadela drobiowa  | CPV 15131135-0 | PN-A-86526:1995 | 2500 |
| 3 | Parówki drobiowe  | CPV 15131135-0 | PN-A-86526:1995 | 1800 |
| 4 | Pasztet drobiowy  | CPV 15131500-0 | PN-A-86523:1995 | 1500 |
| 5 | Mięso gulaszowe z indyka | CPV 15112210-1 | PN-A-86526:1995 | 1300 |
| 6 | Serca drobiowe | CPV 15114000-0 | PN-A-86526:1995 | 1200 |
| 7 | Przysmak drobiowy  | CPV 15131135-0 | PN-A-86526:1995 | 1500 |
| 8 | Kiełbasa z piersi kurczaka | CPV 15131135-0 | PN-A-86526:1995 | 2000 |

**Poz.1 – Ćwiartka z kurczaka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Ćwiartka z kurczaka** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** |  Ćwiartki z kurczaka świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeńmechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych |
| **Wymagania organoleptyczne**1. Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
 |  Powierzchnia czysta, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Opakowanie** | Opakowanie – plastikowe pojemniki. |
| **Warunki przechowywania /temperatura/****Okres trwałości** | ≤4°CMin. 4 dni |

**Poz. 2 Mortadela drobiowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Mortadela drobiowa** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Kiełbasa homogenizowana, batony o ø50-75mm odkręcane na automacie o długości ok. 30 cm. Poddawane procesowi parzenia. pakowane w atmosferze ochronnejBez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. |
| **Wymagania organoleptyczne*** Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
* Smak i zapach
 |  Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszuniedopuszczalne skupiska jednego ze składników , konsystencja soczysta.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin 8 dni |

**Poz.3 -Parówki drobiowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Parówki drobiowe** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Wyrób w osłonce sztucznej ø15-20, Batony o długości ok. 12-cm odkręcane górą i dołem. Produkt homogenizowany.Pakowane w atmosferze ochronnej, dopuszcza się VAC.Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. |
| **Wymagania organoleptyczne**1. Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
* Smak i zapach
 |  powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.Na przekroju surowce równomiernie rozłożoneBarwa od brązowej do ciemno brązowej.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min 60 %, woda, sól, przyprawy naturalne . |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin 8 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Poz.4 - Pasztet drobiowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Pasztet drobiowy** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. |
| **Wymagania organoleptyczne**1. Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
* Smak i zapach
 | Wyrób w foremkach aluminiowych pakowany VAC.Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso z mięsa drobiowego min 50% wątroba drobiowa, sól, przyprawy naturalne |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin 8 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Poz.5 Mięso gulaszowe z indyka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Mięso gulaszowe z indyka** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości, skóry,Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowegoBarwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień,  |
| **Cechy dyskwalifikujące** | Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi, mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów |
| **Opakowanie** | Opakowanie – plastikowe pojemniki. |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin. 4 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Poz.6 Serca drobiowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Serca drobiowe**  |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Serca drobiowe, niezakrwawione, nieposzarpane.Konsystencja – jędrna, elastyczna.Zapach – swoisty, charakterystyczny dla serca drobiowego.Barwa – ciemna brązowa.Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań. |
| **Cechy dyskwalifikujące** | Serca wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia. |
| **Opakowanie** | Opakowanie – plastikowe pojemniki. |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin. 4 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Poz.7 Przysmak drobiowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Przysmak drobiowy**  |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. |
| **Wymagania organoleptyczne*** Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
* **Smak i zapach**
 | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszuNa przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin. 8 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Poz.8 Kiełbasa z piersi kurczaka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Kiełbasa z piersi kurczaka** |
| **Opis produktu****Przeznaczenie konsumenckie** | Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 38cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenie w komorzePakowane w atmosferze ochronnej lub luzemBez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. |
| **Wymagania organoleptyczne*** Wygląd ogólny
* Struktura i konsystencja
* **Smak i zapach**
 | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona.Na przekroju surowce równomiernie rozłożoneBarwa od jasno złotej do brązowej.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne |
| **Warunki przechowywania /temperatura****Okres trwałości** | ≤4°CMin. 8 dni |
| **Handlowy dokument identyfikacyjny** | Wg HACCP |

**Podana ilość przedmiotu zamówienia jest ilością szacunkową w ciągu trwania umowy. Ostateczna ilość dostarczanego asortymentumoże ulec zmniejszeniu, będzie ona wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, przy czym będzie to wielkość nie mniejsza niż 90 % wielkości całego zamówienia. W związku z zmniejszeniem danej ilości Zamawiający nie poniesie żadnych skutków prawnych i finansowych.**

1. Zamawiany asortyment musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad (niepożądane wady organoleptyczne: obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, fragmenty obcych ciał, itp.), o minimalnym terminie przydatności do spożycia dla wędlin i wyrobów drobiowych - **8 dni** od dnia dostawy do magazynu Zamawiającego natomiast dla drobiu i podrobów - **4 dni** od dnia dostawy do magazynu Zamawiającego. Wszystkie artykuły w I klasie jakości handlowej. Do każdej dostawy mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia. Wędliny drobiowe nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, odprysków kostnych, soi, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego. Opakowania transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin i mięsa. Niedopuszczalne są opakowania uszkodzone mechaniczne, zabrudzone. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia własnym transportem zgodnym z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r nr. 171 poz. 1225 z późn. zm.) i rozporządzenia (WE)nr 852 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (DZ.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r, str.1 , Dz. U. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, t.34). Towar należy dostarczać w opakowaniach plastikowych - pojemnikach EURO – stosowanych jako opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z wędlinami i mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Każdy produkt powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku. Do każdego pojemnika należy załączyć etykietę z opisem jego zawartości. Dopuszcza się pakowanie produktów w opakowania typu vacum.

 **Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:**

**- nazwę środka spożywczego,**

**- dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym,**

**- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,**

**- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,**

**- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu,**

**- warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania,**

**- oznaczenie partii produkcji,**

**- klasę jakości handlowej,**

**- waga brutto**

Asortyment wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach, między innymi PN-A-82007, PN-A-82014, PN-86A-82002, PN-A-86523:1995, PN-A-86526:1995. Zamawiający może zadać od Wykonawcy okazania w stosunku do każdego produktu odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

**3. Zasady i warunki realizacji zamówienia publicznego oraz warunki dostawy:**

Zamawiający ma prawo dzielić ilość zamawianego asortymentu w zależności od potrzeb wynikających ze złożonych zapotrzebowań, a ilość i asortyment poszczególnych produktów Zamawiający określać będzie każdorazowo, najpóźniej na **3 dni** przed dostawą. Asortyment będzie dostarczany na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego (personel służby żywieniowej Aresztu Śledczego w Hajnówce). Zamówienie będzie przekazywane Wykonawcytelefonicznie lub pocztą elektroniczną na adres wskazany w formularzu ofertowym.

 Zamówienie uważa się za złożone w przypadku:

a) telefonu – z chwila wykonania połączenia

b) e-maila – z chwilą potwierdzenia wysłania wiadomości

1. Dostawy asortymentu, wraz z transportem i rozładunkiem do magazynu Aresztu Śledczego w Hajnówce ul. Warszawska 67, 17-200 Hajnówka, realizowane będą **1 lub 2 razy w tygodniu** **(częstotliwość dostaw oferent określi w ofercie w kryterium częstotliwość realizowanych dostaw)** w godzinach **8:30 - 12:00,** pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu danego typu artykułów spożywczych, spełniającymi wymogi przepisów prawa do ich przewożenia w dostawach częściowych określonych przez Zamawiającego stosownie do potrzeb mających na celu zapewnienie ciągłości żywienia osadzonych przebywających w jednostce. Koszt dostawy i jego ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
2. Dostawy asortymentu będą realizowane w dni robocze tygodnia**,** pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu artykułów mięsnych, spełniającymi wymogi przepisów prawa do ich przewożenia. Odbiór zamawianego asortymentu przeprowadzany będzie każdorazowo w obecności przedstawiciela Zamawiającego oraz przedstawiciela Wykonawcy i polegać będzie na komisyjnym przeważeniu/przeliczeniu i wizualnemu sprawdzeniu cech jakościowych oraz terminów przydatności.
3. Za prawidłowo zrealizowaną zostanie uznana dostawa, której różnica pomiędzy ilością zamówioną, a dostarczoną wyniesie +/- 0,5kg ilości zamówionej danego asortymentu.
4. Fakturę VAT Wykonawca wystawi na ilość asortymentu określoną w dokumencie ważenia, wynikającą z komisyjnego ważenia każdej dostawy, zgodnie z rzeczywistą wielkością dostaw, uwzględniając asortyment i cenę określoną w umowie.
5. Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający będzie uiszczał w formie przelewu na konto bankowe Wykonawcy w terminie **21 dni** licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Każdorazowy wjazd Wykonawcy na teren Zamawiającego będzie poprzedzony odprawą na bramie głównej tutejszej jednostki. Przedstawiciele Wykonawcy, celem realizacji przedmiotu zamówienia, mają prawo wstępu na teren nieruchomości zamawiającego (także wjazdu samochodem dostawczym), po uprzednim okazaniu dokumentu tożsamości, jak też po bezwzględnym zdeponowaniu na bramie posiadanych przy sobie przedmiotów niebezpiecznych oraz niedozwolonych (tj. np. telefon komórkowy, alkohol, broń itp.). Osoby realizujące dostawy w imieniu Wykonawcy naruszający przepisy obowiązujące na terenie dostaw nie będą mieli prawa wstępu na teren jednostki.
8. **W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować dane zamówienia w pierwszej kolejności.**
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
10. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę w trakcie podpisywania umowy do podania telefonów kontaktowych, numerów faksu oraz dokonania innych niezbędnych ustaleń dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
11. Wykonawca zobowiązuje się do:

- przetwarzania danych osobowych wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w Umowie,

- zapewnienia poufności danych osobowych, do których może mieć dostęp przy wykonywaniu prac, a w szczególności do tego, że nie będzie przekazywać, ujawniać i udostępniać tych danych osobom nieuprawnionym,

- przestrzegania zasad bezpieczeństwa ochrony danych osobowych zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych i wewnętrznymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych obowiązujących u Zamawiającego,

- zgłaszania sytuacji naruszeń (incydentów) zasad ochrony danych osobowych Zamawiającemu,

- wykonawca ponosi odpowiedzialność za będące następstwem jego zachowań szkody wyrządzone niezgodnym z niniejszą umową przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności szkody wyrządzone udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabraniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy o ochronie danych osobowych oraz zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem,

- zapewnienia, że osoby, które wykonują przedmiot Umowy będą zachowywały w tajemnicy te dane osobowe oraz sposoby ich zabezpieczenia,

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

6. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

8. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.

9. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

10. W związku z ustawą z dnia 9.11.2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym, Zamawiający, akceptuje faktury elektroniczne.