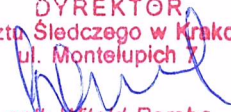


ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Aresztu Śledczego w Krakowie
ul. Montelupich 7

ppik Witold Poręba

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ARESZT ŚLED CZY W KRAKOWIE
UL. MONTELUPICH 7
31-155 KRAKÓW

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z dnia 1 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych – dalej pzp na:

DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – mięso i wędliny do:

- Aresztu Śledczego w Krakowie,
- Zakładu Karnego w Wadowicach,
- Zakładu Karnego w Nowym Wiśniczu,
- Zakładu Karnego w Krakowie – Nowej Hucie,
- Zakładu Karnego w Tarnowie,
- Zakładu Karnego w Tarnowie – Mościcach,
- Zakładu karnego w Trzebini.

Kod CPV: 15100000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: **www.platformazakupowa.pl**

Nr postępowania: **4/D/KW-Ż/21**

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający wyznaczony:

Areszt Śledczy w Krakowie

ul. Montelupich 7, 31-155 Kraków

tel.: 12 63 01 100

NIP: 676-11-14-051

adres e-mail: przetargi_as_krakow@sw.gov.pl

Pozostali zamawiający:

Zakład Karny w Wadowicach

ul. Trybunalska 8

34-100 Wadowice

NIP: 5511364556

Zakład Karny w Nowym Wiśniczu

ul. Leksandrowa 1A

32-720 Nowy Wiśnicz

NIP: 8681020780

Zakład Karny w Krakowie – Nowej Hucie

ul. Splawy 2

31-988 Kraków

NIP: 6782023744

Zakład Karny w Tarnowie – Mościcach

ul. Jędrzeja Śniadeckiego 9

33-101 Tarnów

NIP: 8731210940

Zakład Karny w Tarnowie

ul. Konarskiego 2

33-100 Tarnów

NIP: 8731371991

Zakład Karny w Trzebini

ul. Słowackiego 70

32-540 Trzebinia

NIP: 6281620794.

Każda z jednostek jest zamawiającym w rozumieniu art. 7 pkt. 31 pzp.

Każda z jednostek zawrze odrębną umowę z wykonawcą wybranym w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania.

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania i na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem:

www.platformazakupowa.pl

Pracownicy zamawiającego uprawnieni do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami:

Merytorycznie:

Imię i nazwisko: **por. Xymena Lubomirska, Wojciech Chwastek,**

Numer telefonu: **12 63-01-235, 12 63-01-236**

Godziny urzędowania: **od godz. 8:00 do 16:00.**

Formalno – prawnie:

Imię i nazwisko: **por. Olga Mazur, mjr Anna Ślusarz**

Numer telefonu: **12 63-01-110, 12 63-01-324**

Godziny urzędowania: **od godz. 7:00 do 16:00.**

e-mail: **przetargi_as_krakow@sw.gov.pl**

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o jakim stanowi art. 132 pzp
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia przekracza progi unijne o jakich mowa w art. 3 ustawy pzp.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 pzp.
7. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 pzp.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **mięso i wędlina.**
2. Wspólny Słownik Zamówień CPV: **15100000-9.**
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Każda z 4 części stanowi osobny przedmiot zamówienia.

- Część I – Mięso drobiowe;
- Część II – Wędlina drobiowa;
- Część III – Mięso wieprzowe i wołowe;
- Część IV - Wędlina wieprzowa i wołowa.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
5. Szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia zawiera Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ), stanowiący **Załącznik nr 4** do SWZ.

IV. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: **12 miesięcy (od dnia 1 listopada 2021 r.)**
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącej **Załącznik nr 3** do SWZ.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający stawia następujące warunki w powyższym zakresie:

Posiadanie uprawnień do produkcji lub wprowadzania do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego – decyzja wydana przez Powiatową Inspekcję Weterynaryjną.

- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

- 4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający stawia następujące warunki w powyższym zakresie:

Wykonawca zobowiązany jest do wykazania należytego wykonania, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również należytego wykonywania w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie: przynajmniej dwóch dostaw towaru odpowiadającego swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia w niniejszym postępowaniu łącznie o wartości nie mniejszej niż:

Dla części I – 101 168,00 zł,

Dla części II – 185 900,00 zł,

Dla części III – 226 602,00 zł,

Dla części IV – 396 107,00 zł.

VII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

- 1) w art. 108 ust. 1 pzp;
- 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4 pzp, tj.:
 - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 pzp.

*VIII. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ
DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA
WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA
BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI
DOWODOWE)*

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć:
 - a) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego (zwane dalej JEDZ). Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

JEDZ powinien być wypełniony w zakresie: cz. II – III, IV lit. A, C pkt. 1b.
2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia niżej wymienionych podmiotowych środków dowodowych
 - a) **wykazu dostaw** wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane, **oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie**, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy;
 - b) **informacji z Krajowego Rejestru Karnego** sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem w zakresie:
 - i. art. 108 ust. 1 pkt. 1 i 2 pzp;
 - ii. art. 108 ust 1 pkt. 4 pzp, dotyczącym orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego;
 - c) **oświadczenia Wykonawcy**, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 pzp, o **braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r poz. 1076 i 1086) z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertą, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami

potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 8 do SWZ);

- d) Zezwolenie na produkcję lub wprowadzanie do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego wydane przez Państwową Inspekcję Weterynaryjną.

IX. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o których mowa w Rozdziale VIII SWZ (JEDZ), składa każdy z wykonawców. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostaw wykonają poszczególni wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

X. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej (preferowane formaty .pdf, .doc, .docx.¹). Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale VIII SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w **formie elektronicznej**.

¹ Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.

3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują:
 - 1) poprzez Platformę, dostępną pod adresem: **www.platformazakupowa.pl**
 - 2) sposób rejestracji na platformie zasady korzystanie z niej oraz wymogi techniczne stanowią **Załącznik nr 5** do SWZ.
4. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

Merytorycznie:
Imię i nazwisko: **por. Xymena Lubomirska, Wojciech Chwastek,**
Numer telefonu: **12 63-01-235, 12 63-01-236**
Godziny urzędowania: **od godz. 8:00 do 16:00.**

Formalno – prawnie:
Imię i nazwisko: **por. Olga Mazur, mjr Anna Ślusarz**
Numer telefonu: **12 63-01-110, 12 63-01-324**
Godziny urzędowania: **od godz. 7:00 do 16:00.**
5. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
6. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem, że wnioski o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania ofert.

*XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA
FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I
DOKUMENTÓW*

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na formularzu ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do SWZ.
4. **Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
 - a) oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale VIII SWZ (JEDZ);
 - b) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy) – pozostałe dokumenty składa na wezwanie Zamawiającego.
5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej.
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie Zakupowej i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie Platformy kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.
11. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem uwierzytelnionym na język polski sporządzonym przez tłumacza przysięgłego.
12. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem formularza ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1** do SWZ.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz ze wzorem umowy stanowiącym załącznik do SWZ.
Dla każdego przedmiotu zamówienia sposób obliczania ceny jest następujący:
Wartość brutto = ilość x cena jednostkowa netto + VAT
3. Cena podana na formularzu ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. **Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania stałej ceny do końca umowy, tj.: do dnia 31 października 2022 r.**

XIII. OBOWIĄZYWANIA DOTYCZĄCE WADIUM – nie dotyczy

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 90 dni, tj. do dnia **24.11.2021 r.**
Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XV. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć poprzez www.platformazakupowa.pl do dnia **27.08.2021 r.** do godziny **09:00**.
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert następnego dnia **27.08.2021 r.** o godzinie **09:10**.
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - a. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XVI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zasady oceny ofert: **Cena (C) – waga 100 %.**

$$C = \frac{\text{najniższa cena brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt.} \times 100 \%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

- a) Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.
 - b) Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. Punktacja przyznawana ofertom w kryterium „cena” będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
 3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
 4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

*XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ
DOPELNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W
SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO*

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

*XVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO
WYKONANIA UMOWY*

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

*XIX. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ
MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY*

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 3** do SWZ.

2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 p.z.p. oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 3** do SWZ.

*XX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ
PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY*

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - a. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - b. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w postaci elektronicznej.
4. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
5. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych.
6. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” pzp.

XXI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1 – Formularze Ofertowe (Załącznik nr 1-I; 1-II; 1-III; 1-IV),
Załącznik nr 2 – Jednolity Europejski Dokument Zamówienia – JEDZ,
Załącznik nr 3 – Wzór umowy,
Załącznik nr 4 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
Załącznik nr 5 – Warunki korzystania z Platformy,
Załącznik nr 6 – Informacja RODO,
Załącznik nr 7 – Oświadczenie o zapoznaniu się ze wzorem umowy,
Załącznik nr 8 – Wzór oświadczenia o przynależności do grupy kapitałowej;

Sporządził:.....

Auracminske

p.o. Kierownik
Działu Kwatermistrzowskiego
Aresztu Śledczego w Krakowie
ul. Montelupich 7

Zaakceptował:.....

Krzysztof Polanski
st. chor. Krzysztof Polanski
SPECJALISTA
ds. zamówień publicznych
Aresztu Śledczego w Krakowie
ul. Montelupich 7

Zaopiniował:.....

Olga Mazur
por. Olga Mazur

FORMULARZ OFERTOWY
GRUPA I
Mięso drobiowe

.....
pełna nazwa wykonawcy

.....
adres

.....
telefon

.....
fax

.....
e-mail

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	jednostka miary	cena netto/kg	wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1	Ćwiartka tylna z kurczaka, świeża	26 300	kg				
2	Filet z indyka, świeży	660	kg				
3	Filet z kurczaka, świeży	2 230	kg				
4	Kurczak świeży (tusza)	1 920	kg				
5	Mięso gulaszowe drobiowe, świeże	2 250	kg				
6	Mięso mielone drobiowe (bez przypraw, dodatku innego mięsa), świeże	3 190	kg				
7	Porcja rosółowa, świeża	4 370	kg				
8	Serca drobiowe, świeże	1 600	kg				
9	Wątróbka drobiowa, świeża	3 580	kg				
10	Żołądki drobiowe, świeże	3 700	kg				

Wartość netto oferty:

słownie:

Wartość brutto oferty:

słownie:

Oświadczam, iż zamierzam / nie zamierzam* powierzyć podwykonawcom wykonanie nw. części zamówienia.....

Oświadczam, że firma, którą reprezentuję jest mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem*.

*** niepotrzebne skreślić**

.....
Podpis osoby (osób) upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY
GRUPA II
Wędliny drobiowe

.....
pełna nazwa wykonawcy

.....
adres

.....
telefon

.....
fax

.....
e-mail

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	jednostka miary	cena netto/kg	wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1	Baleron drobiowy	3 500	kg				
2	Baton drobiowy	2 000	kg				
3	Filet wędzony z indyka	700	kg				
4	Kiełbasa drobiowa	2 030	kg				
5	Kiełbasa krakowska drobiowa	1 500	kg				
6	Kiełbasa mortadela drobiowa	7 300	kg				
7	Kiełbasa parówkowa drobiowa	6 150	kg				
8	Kiełbasa szynkowa drobiowa	1 900	kg				
9	Mielonka tyrolska drobiowa	8 150	kg				
10	Parówki drobiowe	3 950	kg				
11	Pieczeń rzymska drobiowa	6 550	kg				
12	Polędwica drobiowa	1 000	kg				
13	Szynka z indyka	3 700	kg				

Wartość netto oferty:

słownie:

Wartość brutto oferty:

słownie:

Oświadczam, iż zamierzam / nie zamierzam* powierzyć podwykonawcom wykonanie nw. części zamówienia.....

Oświadczam, że firma, którą reprezentuję jest mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem*.

.....

Podpis osoby (osób) upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy

* **niepotrzebne skreślić**

FORMULARZ OFERTOWY
GRUPA III
Mięso wieprzowe i wołowe

.....
 pełna nazwa wykonawcy

.....
 adres

.....
 telefon

.....
 fax

.....
 e-mail

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	jednostka miary	cena netto/kg	wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1	Boczek surowy wędzony	950	kg				
2	Karczek wieprzowy bez kości, świeży	1 090	kg				
3	Łopatka wieprzowa bez kości, świeża	12 000	kg				
4	Mięso gulaszowe wieprzowe, świeże	11 550	kg				
5	Mięso gulaszowe wołowe, świeże	6 710	kg				
6	Mięso mielone wieprzowe (bez przypraw), świeże	9 000	kg				
7	Mięso mielone wołowe (bez przypraw, bez dodatku innego mięsa), świeże	1 910	kg				
8	Mięso rosołowe wołowe, świeże - antrykot lub szponder	1 070	kg				
9	Schab wieprzowy bez kości, świeży	1 900	kg				
10	Serca wieprzowe, świeże	1 350	kg				
11	Wątroba wieprzowa, świeża	2 610	kg				
12	Żeberka wieprzowe, świeże	1 380	kg				

Wartość netto oferty:

słownie:

Wartość brutto oferty:

słownie:

Oświadczam, iż zamierzam / nie zamierzam* powierzyć podwykonawcom wykonanie nw. części zamówienia.....

Oświadczam, że firma, którą reprezentuję jest mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem*.

*** niepotrzebne skreślić**

.....
Podpis osoby (osób) upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY
GRUPA IV
Wędliny wieprzowe i wołowe

.....
pełna nazwa wykonawcy

.....
adres

.....
telefon

.....
fax

.....
e-mail

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	jednostka miary	cena netto/kg	wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1	Kaszanka	11 760	kg				
2	Kiełbasa biała parzona	4 710	kg				
3	Kiełbasa golonkowa	1 710	kg				
4	Kiełbasa krakowska parzona	2 010	kg				
5	Kiełbasa mortadela	13 060	kg				
6	Kiełbasa mortadela z papryką	7 160	kg				
7	Kiełbasa mortadela z pieczarkami	7 160	kg				
8	Kiełbasa parówkowa	9 760	kg				
9	Kiełbasa szynkowa wołowa	2 220	kg				
10	Kiełbasa toruńska	8 560	kg				
11	Kiełbasa wiejska	1 630	kg				
12	Kiełbasa zwyczajna	16 050	kg				
13	Kiełbasa żywiecka	2 460	kg				
14	Mielonka wieprzowa prasowana	12 350	kg				

15	Parówki wieprzowe	11 900	kg				
16	Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach	4 450	kg				
17	Pasztetowa wieprzowa	11 150	kg				
18	Pieczeń rzymska wieprzowa	4 760	kg				
19	Salceson wieprzowy	7 750	kg				
20	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą	2 130	kg				
21	Szynka konserwowa	1 710	kg				

Wartość netto oferty:

słownie:

Wartość brutto oferty:

słownie:

Oświadczam, iż zamierzam / nie zamierzam* powierzyć podwykonawcom wykonanie nw. części zamówienia.....

Oświadczam, że firma, którą reprezentuję jest mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem*.

* **niepotrzebne skreślić**

.....
Podpis osoby (osób) upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I - Mięso drobiowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Ćwiartka tylna z kurczaka, świeża	Element tuszki drobiowej w jednym kawałku, patroszona, bez podrobów, schłodzona, nie mrożona, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Filet z indyka, świeży	Mięso o delikatnej strukturze włókiem mięśniowych, oddzielony filet od obojczyka, mostka i skór. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia gładka, czysta, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Mięso bez obcych zapachów, posmaku, nie dopuszcza się mięśni niezwiązanych ze sobą, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości, nalotów pleśni, zazielenienia mięsa, stosowanie środków konserwujących.
3	Filet z kurczaka, świeży	Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej niepostrzępionej, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa jasnoczerwona bez krwawych wylewów, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Filet powinien być bez obcych posmaków i zapachów, nie dopuszcza się mięśni niezwiązanych ze sobą, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości, nalotów pleśni, zazielenienia mięsa, stosowanie środków konserwujących.
4	Kurczak świeży (tusza)	Tusza kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, schłodzona nie mrożona, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
5	Mięso gulaszowe drobiowe, świeże	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Mięso świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 5 cm, bez zewnętrznego tłuszczu. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia

		i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6	Mięso mielone drobiowe (bez przypraw, dodatku innego mięsa), świeże	Mięso drobiowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, bez tłuszczu. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7	Porcja rosółowa, świeża	Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
8	Serca drobiowe, świeże	Serca o kształcie owalnym, budowie zwartej, serca suche lub lekko wilgotne, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa i zapach swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP.
9	Wątróbka drobiowa, świeża	Jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni. Wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.
10	Żołądki drobiowe, świeże	Świeże - uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Grupa II - Wędlina drobiowa.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Baleron drobiowy	<p>Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
2	Baton drobiowy	<p>Wyrób w osłonce barierowej ok. Ø 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
3	Filet wędzony z indyka	<p>Wędlina drobiowa, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa indyka, wody z dodatkiem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wędzonka składa się z mięśni uformowanych poprzez przycięcie i obwiązanie przędzą w kształcie podłużnym o powierzchni czystej, suchej, dopuszcza się lekko wilgotną. Na przekroju konsystencja ścisła, soczysta, plaster grubości 3 mm, nie powinien się rozpadać. Barwa mięsa na zewnątrz jasno złocista do jasno brązowej, na przekroju kremowa z odcieniem różowym. Niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
4	Kiełbasa drobiowa	<p>Kiełbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych ok. Ø 70, koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok. 15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju-</p>

		<p>surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od kremowej do blado- różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
5	Kielbasa krakowska drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej Ø do 80, batony o długości ok. 35 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi wędzenia, parzenia, podsuszania dymem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
6	Kielbasa mortadela drobiowa	<p>Wyrób drobno rozdrobniony w osłonce barierowej, batony o Ø do 70 i długości ok. 27 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
7	Kielbasa parówkowa drobiowa	<p>Kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø do 25, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcu batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza do 2 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
8	Kielbasa szynkowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej Ø do 80, batony o długości</p>

	drobiowa	<p>ok. 35 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi wędzenia, parzenia, podsuszania dymem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
9	Mielonka tyrolska drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 65, batony zamykane klipsem o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Jest to wyrób w osłonce naturalnej o powierzchni czystej, suchej, osłona ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka, dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
10	Parówki drobiowe	<p>Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrażowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
11	Pieczeń rzymska drobiowa	<p>Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze do 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze</p>

		<p>zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
12	Polędwica drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej o \varnothing do 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipssem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
13	Szynka z indyka	<p>Wyrób w osłonce barierowej o \varnothing do 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipssem uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze do 1,5 kg. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część III - Mięso wieprzowe i wołowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Boczek surowy wędzony	<p>Produkt otrzymany z boczku wieprzowego, bez żeberk, peklowany, wędzony, parzony. Powierzchnia zewnętrzna barwy złotobrazowej do jasnobrazowej. Konsystencja: soczysta, dość ścisła. Na przekroju barwa mięsa różowoczerwona do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz obróbki wędzenia. Niedopuszczalne szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wyczuwalne wędzenie.</p>
2	Karczek wieprzowy bez kości, świeży	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cieciami prostymi do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych, następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgniętego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki wchodzi głównie mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.</p> <p>Barwa od jasnoróżowej do czerwonej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso elastyczne i jędrne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
3	Łopatka wieprzowa bez kości, świeża	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek</p>

		<p>zanieczyszczeń, jędrne i elastyczne, o barwie jasnoróżowej do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.</p>
4	Mięso gulaszowe wieprzowe, świeże	<p>Mięso surowe wieprzowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.</p>
5	Mięso gulaszowe wołowe, świeże	<p>Mięso surowe wołowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.</p>
6	Mięso mielone wieprzowe (bez przypraw), świeże	<p>Mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna dopuszczalna zawartość tłuszczu 30 %. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Tłuszcz o barwie białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
7	Mięso mielone wołowe (bez przypraw, bez dodatku innego mięsa), świeże	<p>Mięso wołowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna dopuszczalna zawartość tłuszczu 5 %. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Tłuszcz o barwie białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
8	Mięso rosółowe wołowe, świeże - antrykot lub - szponder	<p>Mięso wołowe w elementach z kością lub bez kości, pozbawione gruczołów i ścięgien. Wygląd charakterystyczny dla wołowiny, barwa czerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna barwa szara. Konsystencja jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem tkanka wraca do swojego pierwotnego kształtu, niedopuszczalna śluzowatość powierzchni świadcząca o nieświeżości. Zapach charakterystyczny dla świeżej wołowiny, niedopuszczalny zapach jelki lub inny obcy zapach. Kształt i wielkość uzależnione od danego elementu. Niedopuszczalne przekrwienia, ślady zanieczyszczeń ciałami obcymi.</p>

9	Schab wieprzowy bez kości, świeży	Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – łędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć. Następnie całkowicie odkostniony. Słonina całkowicie zdjęta ze schabu.
10	Serca wieprzowe, świeże	Serca o kształcie owalnym, budowie zwartej z wypukleniem ściany komory lewej, wewnątrz oczyszczona ze skrzepów krwi, dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko - weterynaryjnego, a nawet brak niektórych części, usuniętych w czasie tego badania. Podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa czerwona do ciemnoczerwonej.
11	Wątroba wieprzowa, świeża	Wątroba pozbawiona woreczka żółciowego, struktura nieznacznie ziarnista. Struktura mięśni miękka, dość delikatna i łatwo ulegająca przerwaniu. Na powierzchni posiada charakterystyczny, marmurkowy wzór. Barwa ciemnoczerwona. Niezbyt intensywny, swoisty zapach.
12	Żeberka wieprzowe, świeże	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cięć: - od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, - od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra, - od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, - od góry – po linii oddzielenia schabu; przy odcinaniu od półtuszy boczkowi wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczkowi z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez zmiążdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna jest oślizgłość, nalot pleśni. Mięso powinno być czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, o konsystencji jędrnej i elastycznej. Barwa mięśni od jasnoróżowej do czerwonej, dopuszczalne jest zmatowienie, natomiast niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu powinna być biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach żeberek ma być swoisty, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część IV - Wędlina wieprzowa i wołowa.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Kaszanka	Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kaszy jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przezroczystych Ø do 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Kielbasa biała parzona	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych ok. Ø 25 – 35 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3	Kielbasa golonkowa	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego z dodatkiem wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70-75 mm, przezroczystych, znakowana etykietą lub w kolorze złotym. Osłonki ściśle przylegające do farszu, batony długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od białej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4	Kielbasa krakowska parzona	Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha,

		<p>gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5	Kiełbasa mortadela	<p>Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6	Kiełbasa mortadela z papryką	<p>Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
7	Kiełbasa mortadela z pieczarkami	<p>Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub</p>

		inny obcy.
8	Kielbasa parówkowa	Kielbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9	Kielbasa szynkowa wołowa	Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni. Smak i zapach dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z lekko wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10	Kielbasa toruńska	Kielbasa wieprzowa z dodanym surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
11	Kielbasa wiejska	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kielbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 25-35 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok. 50-55 cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12	Kielbasa zwyczajna	Kielbasa mieszana, średnio rozdrobniona, parzona, składająca się z: tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, mięsa wołowego, MOMD, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 ściśle przylegających do farszu,

		<p>odkręcanych w batony długości ok. 25 cm, przewieszane w połowie. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
13	Kiełbasa żywiecka	<p>Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 70 – 75 mm z nadrukiem nazwy asortymentu. Osłonki ściśle przylegających do farszu, batony długości 30-35cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
14	Mielonka wieprzowa prasowana	<p>Produkt blokowy wieprzowy, z dodatkiem surowca drobiowego, średnio rozdrobniony, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, z dodatkiem substancji dodatkowych, uzupełniających i kompozycji przypraw. Wyrób w osłonce sztucznej barierowej Ø do 90 mm, przezroczystej, ściśle przylegającej do farszu, batony klipsowane, długości ok. 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do ciemno różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
15	Parówki wieprzowe	<p>Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników:</p>

		<p>surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.</p>
16	Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach	<p>Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
17	Pasztetowa wieprzowa	<p>Wędlina podrobowa, parzona, składająca się z mięsa głównie wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, wody z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych, Ø do 30, koloru białego z nadrukiem, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane o długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa przekroju od szarej do różowo - szarej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
18	Pieczeń rzymska wieprzowa	<p>Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składający się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypany kminkiem, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
19	Salceson wieprzowy	<p>Wędlina podrobowa- salceson, parzona składająca się z mięsa wieprzowego z głów i skórek wieprzowych, wody z udziałem substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Salceson w osłonkach sztucznych, poliamidowych, Ø 90- 110</p>

		<p>przezroczystych , ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 35 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone , konsystencja ścisła , plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać, barwa mięsa od szarej do różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
20	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą	<p>Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu.</p> <p>Zawartość na przekroju- tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej.</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
21	Szynka konserwowa	<p>Produkt blokowy, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, wody, soli , substancji dodatkowych i uzupełniających. Wędlina sporządzona z rozdrobnionych mięśni szynki lub łopatki wieprzowej nadziane w osłonkę sztuczną Ø 105, batony klipsowane długości ok. 25-30 cm o powierzchni czystej, suchej, gładkiej, prasowane w kształcie prostopadłościanu. Struktura plastra o gr. 3 mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, barwa mięsa na przekroju typowa do mięsa peklowanego od jasno różowej do różowej ,tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>

Umowa nr
WZÓR

zawarta w dniu2021 roku,
pomiędzy:,
zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

.....,
a firmą siedzibą w, NIP:, zwaną w dalszej części
umowy „Wykonawcą”, którą reprezentuje:

.....
w wyniku przetargu nieograniczonego, przeprowadzonego w oparciu o postanowienia
art. 129 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U.
z 2021 r. poz. 1129), o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa na koszt Wykonawcy niżej wymienionych artykułów w ilościach i cenach określonych w formularzu ofertowym:
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu przedmiot zamówienia zgodnie z ilością odpowiadającą zamówieniu.
3. W zależności od stanu zaludnienia jednostki Zamawiający może zmniejszyć wielkość zamówienia. Minimalna wielkość zamówienia nie może być mniejsza niż **70%** wielkości określonej w formularzu ofertowym.
4. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w **ust. 3** Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo do roszczeń z tego tytułu.
5. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać stałą cenę przez cały okres obowiązywania umowy.
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik do umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać artykuły własnym transportem i na własny koszt w ilościach wynikających z wcześniejszych uzgodnień telefonicznych z uprawnionym przedstawicielem Zamawiającego.
2. Dostarczane artykuły będące przedmiotem umowy będą przewożone:
 - a) specjalistycznym środkiem transportu posiadającym konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zapewniające właściwą temperaturę przewożonego przedmiotu zamówienia,
 - b) w pojemnikach Wykonawcy, które będą opakowaniem zwrotnym,
 - c) zarówno środek transportu jak też pojemniki muszą spełniać wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące transportu żywności.
3. Dostawy będą się odbywać **3 razy w tygodniu – poniedziałki, środy i piątki w godzinach 8:00-11:00**, do magazynu Zamawiającego.
4. W przypadku braku możliwości pełnego zrealizowania zamówienia Wykonawca powiadomi o tym Zamawiającego i przedłoży propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia z posiadanej aktualnie oferty **najpóźniej w przeddzień dostawy do godz. 10:00**. Cena proponowanych zamiennie artykułów nie może być wyższa niż cena

artykułów z zamówienia. Propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia musi zaakceptować Zamawiający.

5. Każdy artykuł winien być zaopatrzone w metkę na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, na której winna być umieszczona nazwa artykułu, data produkcji i okres lub data przydatności do spożycia.
6. Dostarczane artykuły spożywcze powinny posiadać możliwie długi okres przydatności do spożycia, nie krótszy niż **7 dni w przypadku wędlin i 3 dni w przypadku mięsa**.
7. Reklamacje jakościowe dotyczące zarówno produktów jak też stanu środka transportu i opakowań rozpatrywane będą bezzwłocznie w dniu dostawy. Na żądanie Zamawiającego obowiązkiem Wykonawcy będzie w dniu złożenia reklamacji lub w dniu następnym po uzgodnieniu z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego wykonanie na własny koszt dostawy zastępczej w zamian za towar podlegający reklamacji lub też ponownie wykonanie dostawy środkiem transportu i w pojemnikach, które spełniają wszelkie wymogi sanitarne.
8. W przypadku niedotrzymania warunków określonych w **ust. 4** Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości podlegającej reklamacji i obciąży kosztami zakupu Wykonawcę.
9. Zamawiający może w trakcie trwania umowy zlecić wyspecjalizowanemu laboratorium wykonanie badań **od 2 do 5 próbek** dowolnie wybranego asortymentu z całej partii towaru na zgodność z wymaganiami określonymi w SWZ. Każda niezgodność będzie traktowana jako nienależyte wykonanie umowy.
10. W przypadku uzyskania wyniku potwierdzającego niezgodność badanej partii towaru ze specyfikacją koszt wykonanych badań obciąża Wykonawcę. Natomiast w przypadku wyniku negatywnego koszt badań pokrywa Zamawiający.
11. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnej wymiany towaru o złej jakości lub, gdy wymiana będzie niemożliwa, do poniesienia kosztów zakupu awaryjnego, tj. różnicy cen zakupu towaru, a także ewentualnych innych kosztów poniesionych przez Zamawiającego związanych z realizacją tego zakupu.

§ 3

1. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca, któremu powierzono realizację części niniejszej umowy, przedkłada Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo w terminie **7 dni** od dnia jej zawarcia.
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za swoje własne.
3. Przed upływem terminu płatności wystawionych przez Wykonawcę faktur VAT, obejmujących kwoty należne podwykonawcom, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu pisemne dowody dokonania zapłaty na rzecz podwykonawców (potwierdzenie przelewu bankowego i oświadczenie podwykonawcy).
4. Jeżeli Wykonawca nie dopełni obowiązku przedstawienia takich dowodów, z wyłączeniem przypadków, kiedy Wykonawca dostarczy Zamawiającemu pisemnych dowodów, że:
 - a) Wykonawca jest w uzasadniony sposób uprawniony do wstrzymania lub odmowy zapłaty tych kwot, oraz
 - b) podwykonawca został powiadomiony o tych uprawnieniach Wykonawcy, Zamawiający może zapłacić podwykonawcy bezpośrednio całość lub część kwot uprzednio potwierdzonych, pomniejszych o kwoty, do których mają zastosowanie

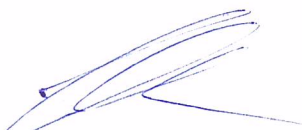
- postanowienia zawarte w **lit a) i b)**. Kwoty wypłacone podwykonawcy Zamawiający potrąca Wykonawcy z kwoty przysługującej mu na podstawie najbliższej faktury VAT.
5. W przypadku uchylania się przez Wykonawcę od zapłaty kwot należnych podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, który zawarł przedłożoną Zamawiającemu umowę o podwykonawstwo, Zamawiający dokonuje bezpośredniej zapłaty wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy.
 6. Wynagrodzenie, o którym mowa wyżej obejmuje wyłącznie należności powstałe po przedłożeniu Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo i wyłącznie należne wynagrodzenie bez odsetek.
 7. W przypadku zgłoszenia Zamawiającemu przez podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę faktu uchylania się Wykonawcy od dokonania zapłaty wymagalnego wynagrodzenia, Zamawiający informuje o tej okoliczności Wykonawcę wyznaczając mu 7 dniowy termin do zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do złożonego roszczenia. W przypadku zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do zgłoszonego przez podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę roszczenia ww. terminie Zamawiający może:
 - a) nie dokonać bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy jeżeli Wykonawca wykaże niezasadność takiej zapłaty, albo
 - b) złożyć do depozytu sądowego kwotę potrzebną na pokrycie wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy w przypadku istnienia zasadniczej wątpliwości zamawiającego co do wysokości należnej zapłaty lub podmiotu, któremu płatność się należy, albo
 - c) dokonać bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, jeżeli podwykonawca lub dalszy podwykonawca wykaże zasadność takiej zapłaty.
 8. W przypadku braku złożenia uwag lub zastrzeżeń przez Wykonawcę w terminie wskazanym w **ust. 7** uznaje się, że roszczenia składane przez podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę są zasadne i w takiej sytuacji zastosowanie znajdzie **ust. 7 lit c)**.
 9. W przypadku dokonania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, o których mowa w **ust. 6 i 7**, Zamawiający potrąca kwotę wypłaconego wynagrodzenia z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
 10. Wynagrodzenie, o którym mowa w **ust. 7, 8 i 9** obejmuje należności powstałe po przedłożeniu Zamawiającemu kopii umowy zgodnie z postanowieniami **ust. 1**.

§ 4

1. Wynagrodzenie całkowite Wykonawcy wynosi brutto: zł.
(słownie zł).
2. Zamawiający dokona zapłaty na podstawie otrzymanych od Wykonawcy, prawidłowo wystawionych faktur VAT.
3. Zapłata następować będzie przelewem na nr konta wskazanego przez Wykonawcę na fakturze, w terminie do **30 dni** od daty otrzymania faktury z zastrzeżeniem § 3.
4. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Miejscem wymiany ustrukturyzowanej faktury jest platforma PEFexpert.

§ 5

1. Zamawiającemu służy względem Wykonawcy prawo żądania zapłaty kary umownej w następujących przypadkach i wysokościach:



- a) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości **20%** wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w **§ 4 ust. 1** umowy,
 - b) w razie zwłoki w realizacji dostawy przez Wykonawcę, **1%** należności dostawy za każdy dzień opóźnienia, nie więcej jednak niż **20%** wynagrodzenia, o którym mowa w **§ 4 ust. 1**
2. Kary umowne, o których mowa w **ust. 1**, podlegają w pierwszej kolejności potrąceniu z należności przysługujących Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości potrącenia podlegają wpłacie na rachunek bankowy Zamawiającego.
 3. W razie zwłoki w zapłaceniu należności liczonej od dnia następnego po upływie terminu określonego w **§ 4** umowy, Wykonawca może dochodzić odsetek ustawowych.
 4. Naliczenie i zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z należytego wykonania przedmiotu umowy.
 5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przekraczającego wysokość kar umownych.

§ 6

1. Osobami odpowiedzialnymi ze strony Zamawiającego za bieżące kontakty z Wykonawcą oraz prawidłową realizację postanowień umowy są:
.....,
.....
2. Osobą odpowiedzialną za bieżące kontakty z Zamawiającym po stronie Wykonawcy jest:
.....
..... tel., fax
.....

§ 7

1. Umowa niniejsza jest zawarta na czas oznaczony, **od dnia 01.11.2021 roku do dnia 31.10.2022 r.**
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie **30 dni** od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
3. W przypadku stwierdzenia rażących naruszeń umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
4. W przypadku odstąpienia Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129) oraz Kodeksu cywilnego.

§ 9

Wszelkie zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

Spory wynikłe na tle niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający

Anna Olszewska
radca prawny



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Grupa I - Mięso drobiowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Ćwiartka tylna z kurczaka, świeża	Element tuszki drobiowej w jednym kawałku, patroszona, bez podrobów, schłodzona, nie mrożona, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Filet z indyka, świeży	Mięso o delikatnej strukturze włókiem mięśniowych, oddzielony filet od obojczyka, mostka i skór. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia gładka, czysta, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa jasnorożowa bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Mięso bez obcych zapachów, posmaku, nie dopuszcza się mięśni niezwiązanych ze sobą, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości, nalotów pleśni, zazielenienia mięsa, stosowanie środków konserwujących.
3	Filet z kurczaka, świeży	Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej niepostrzępionej, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa jasnoczerwona bez krwawych wylewów, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Filet powinien być bez obcych posmaków i zapachów, nie dopuszcza się mięśni niezwiązanych ze sobą, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości, nalotów pleśni, zazielenienia mięsa, stosowanie środków konserwujących.
4	Kurczak świeży (tusza)	Tusza kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, schłodzona nie mrożona, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
5	Mięso gulaszowe drobiowe, świeże	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Mięso świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 5 cm, bez zewnętrznego tłuszczu. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia

		i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6	Mięso mielone drobiowe (bez przypraw, dodatku innego mięsa), świeże	Mięso drobiowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, bez tłuszczu. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7	Porcja rosółowa, świeża	Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
8	Serca drobiowe, świeże	Serca o kształcie owalnym, budowie zwartej, serca suche lub lekko wilgotne, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa i zapach swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP.
9	Wątróbka drobiowa, świeża	Jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni. Wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.
10	Żołądki drobiowe, świeże	Świeże - uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Grupa II - Wędlina drobiowa.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Baleron drobiowy	<p>Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
2	Baton drobiowy	<p>Wyrób w osłonce barierowej ok. Ø 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
3	Filet wędzony z indyka	<p>Wędlina drobiowa, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa indyka, wody z dodatkiem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wędzonka składa się z mięśni uformowanych poprzez przycięcie i obwiązanie przędzą w kształcie podłużnym o powierzchni czystej, suchej, dopuszcza się lekko wilgotną. Na przekroju konsystencja ścisła, soczysta, plaster grubości 3 mm, nie powinien się rozpadać. Barwa mięsa na zewnątrz jasno złocista do jasno brązowej, na przekroju kremowa z odcieniem różowym. Niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
4	Kielbasa drobiowa	<p>Kielbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych ok. Ø 70, koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok. 15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju-</p>

		<p>surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od kremowej do blado- różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
5	Kielbasa krakowska drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej Ø do 80, batony o długości ok. 35 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi wędzenia, parzenia, podsuszania dymem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
6	Kielbasa mortadela drobiowa	<p>Wyrób drobno rozdrobniony w osłonce barierowej, batony o Ø do 70 i długości ok. 27 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
7	Kielbasa parówkowa drobiowa	<p>Kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø do 25, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcu batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza do 2 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
8	Kielbasa szynkowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej Ø do 80, batony o długości</p>

	drobiowa	<p>ok. 35 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi wędzenia, parzenia, podsuszania dymem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
9	Mielonka tyrolska drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 65, batony zamykane klipsem o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Jest to wyrób w osłonce naturalnej o powierzchni czystej, suchej, osłona ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka, dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
10	Parówki drobiowe	<p>Kielbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
11	Pieczeń rzymska drobiowa	<p>Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze do 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze</p>

		<p>zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
12	Polędwica drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipse. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>
13	Szynka z indyka	<p>Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipse uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze do 1,5 kg. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</p>

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Grupa III - Mięso wieprzowe i wołowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Boczek surowy wędzony	<p>Produkt otrzymany z boczku wieprzowego, bez żeberk, peklowany, wędzony, parzony. Powierzchnia zewnętrzna barwy złotobrązowej do jasnobrązowej. Konsystencja: soczysta, dość ścisła. Na przekroju barwa mięsa różowoczerwona do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz obróbki wędzenia. Niedopuszczalne szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wyczuwalne wędzenie.</p>
2	Karczek wieprzowy bez kości, świeży	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cieciami prostopadłymi do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych, następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki wchodzi głównie mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.</p> <p>Barwa od jasnoróżowej do czerwonej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso elastyczne i jędrne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
3	Łopatka wieprzowa bez kości, świeża	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot</p>

		<p>pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne i elastyczne, o barwie jasnoróżowej do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.</p>
4	Mięso gulaszowe wieprzowe, świeże	<p>Mięso surowe wieprzowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.</p>
5	Mięso gulaszowe wołowe, świeże	<p>Mięso surowe wołowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.</p>
6	Mięso mielone wieprzowe (bez przypraw), świeże	<p>Mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna dopuszczalna zawartość tłuszczu 30 %. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Tłuszcz o barwie białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
7	Mięso mielone wołowe (bez przypraw, bez dodatku innego mięsa), świeże	<p>Mięso wołowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna dopuszczalna zawartość tłuszczu 5 %. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Tłuszcz o barwie białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
8	Mięso rosółowe wołowe, świeże - antrykot lub - szponder	<p>Mięso wołowe w elementach z kością lub bez kości, pozbawione gruczołów i ścięgien. Wygląd charakterystyczny dla wołowiny, barwa czerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna barwa szara. Konsystencja jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem tkanka wraca do swojego pierwotnego kształtu, niedopuszczalna śluzowatość powierzchni świadcząca o nieświeżości. Zapach charakterystyczny dla świeżej wołowiny, niedopuszczalny zapach jelki lub inny obcy zapach. Kształt i wielkość uzależnione od danego elementu. Niedopuszczalne przekrwienia, ślady</p>

		zanieczyszczeń ciałami obcymi.
9	Schab wieprzowy bez kości, świeży	Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć. Następnie całkowicie odkostniony. Słonina całkowicie zdjęta ze schabu.
10	Serca wieprzowe, świeże	Serca o kształcie owalnym, budowie zwartej z wypukleniem ściany komory lewej, wewnątrz oczyszczona ze skrzepów krwi, dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko - weterynaryjnego, a nawet brak niektórych części, usuniętych w czasie tego badania. Podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa czerwona do ciemnoczerwonej.
11	Wątroba wieprzowa, świeża	Wątroba pozbawiona woreczka żółciowego, struktura nieznacznie ziarnista. Struktura mięśni miękka, dość delikatna i łatwo ulegająca przerwaniu. Na powierzchni posiada charakterystyczny, marmurkowy wzór. Barwa ciemnoczerwona. Niezbyt intensywny, swoisty zapach.
12	Żeberka wieprzowe, świeże	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cięć: - od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, - od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra, - od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, - od góry – po linii oddzielenia schabu; przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez zmiądzzonych kości i przekrwień, niedopuszczalna jest oślizgłość, nalot pleśni. Mięso powinno być czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, o konsystencji jędrnej i elastycznej. Barwa mięśni od jasnoróżowej do czerwonej, dopuszczalne jest zmatowienie, natomiast niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu powinna być biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach żeberek ma być swoisty, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Grupa IV - Wędlina wieprzowa i wołowa.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Kaszanka	Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kaszy jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przezroczystych Ø do 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Kielbasa biała parzona	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych ok. Ø 25 – 35 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3	Kielbasa golonkowa	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego z dodatkiem wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70-75 mm, przezroczystych, znakowana etykietą lub w kolorze złotym. Osłonki ściśle przylegające do farszu, batony długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od białej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4	Kielbasa krakowska parzona	Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju -

		<p>surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5	Kielbasa mortadela	<p>Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6	Kielbasa mortadela z papryką	<p>Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
7	Kielbasa mortadela z pieczarkami	<p>Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>

8	Kielbasa parówkowa	Kielbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9	Kielbasa szynkowa wołowa	Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni. Smak i zapach dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z lekko wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10	Kielbasa toruńska	Kielbasa wieprzowa z dodanym surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
11	Kielbasa wiejska	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kielbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 25-35 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok. 50-55 cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12	Kielbasa zwyczajna	Kielbasa mieszana, średnio rozdrobniona, parzona, składająca się z: tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, mięsa wołowego, MOMD, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 ściśle przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 25 cm, przewieszane

		<p>w połowie. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
13	Kielbasa żywiecka	<p>Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 70 – 75 mm z nadrukiem nazwy asortymentu. Osłonki ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
14	Mielonka wieprzowa prasowana	<p>Produkt blokowy wieprzowy, z dodatkiem surowca drobiowego, średnio rozdrobniony, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, z dodatkiem substancji dodatkowych, uzupełniających i kompozycji przypraw. Wyrób w osłonce sztucznej barierowej Ø do 90 mm, przezroczystej, ściśle przylegającej do farszu, batony klipsowane, długości ok. 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do ciemno różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
15	Parówki wieprzowe	<p>Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na</p>

		<p>przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.</p>
16	Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach	<p>Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
17	Pasztetowa wieprzowa	<p>Wędlina podrobowa, parzona, składająca się z mięsa głównie wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, wody z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych, Ø do 30, koloru białego z nadrukiem, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane o długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa przekroju od szarej do różowo - szarej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
18	Pieczeń rzymska wieprzowa	<p>Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składający się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypyany kminkiem, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
19	Salceson wieprzowy	<p>Wędlina podrobowa- salceson, parzona składająca się z mięsa wieprzowego z głów i skórek wieprzowych, wody z udziałem substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Salceson w osłonkach sztucznych, poliamidowych, Ø 90- 110 przezroczystych, ściśle przylegających do farszu, batony</p>

		klipsowane długości ok. 35 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone , konsystencja ścisła , plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać, barwa mięsa od szarej do różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
20	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą	Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu. Zawartość na przekroju- tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
21	Szynka konserwowa	Produkt blokowy, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, wody, soli , substancji dodatkowych i uzupełniających. Wędlina sporządzona z rozdrobnionych mięśni szynki lub łopatki wieprzowej nadziane w osłonkę sztuczną Ø 105, batony klipsowane długości ok. 25-30 cm o powierzchni czystej, suchej, gładkiej, prasowane w kształcie prostopadłościanu. Struktura plastra o gr. 3 mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, barwa mięsa na przekroju typowa do mięsa peklowanego od jasno różowej do różowej ,tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:
Areszt Śledczy w Krakowie
ul. Montelupich 7
31-155 Kraków
tel. 12 63 01 100
- inspektorem ochrony danych osobowych w Areszcie Śledczym w Krakowie jest por. Olga Mazur – inspektor ochrony danych;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pan danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

OŚWIADCZENIE O ZAPOZNANIU SIĘ ZE WZOREM UMOWY

Oświadczam, że zapoznałem się ze wzorem umowy w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego nr **4/D/Kw-Ż/21** na **dostawy artykułów spożywczych - mięso i wędliny** do Aresztu Śledczego w Krakowie, Zakładu Karnego w Wadowicach, Zakładu Karnego w Nowym Wiśniczu, Zakładu Karnego w Krakowie – Nowej Hucie, Zakładu Karnego w Tarnowie, Zakładu Karnego w Tarnowie – Mościcach i Zakładu Karnego w Trzebini.

W przypadku wyboru mojej oferty podpiszę umowę na warunkach określonych w specyfikacji dla wykonawców przystępujących do przetargu i we wzorze umowy.

.....
Podpis

.....
(pieczęć Wykonawcy)

INFORMACJA

(WZÓR)

składana na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych.

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:

Dostawy różnych artykułów spożywczych – mięso i wędliny do Aresztu Śledczego w Krakowie, Zakładu Karnego w Wadowicach, Zakładu Karnego w Nowym Wiśniczu, Zakładu Karnego w Krakowie – Nowej Hucie, Zakładu Karnego w Tarnowie, Zakładu Karnego w Tarnowie – Mościcach i Zakładu Karnego w Trzebini.

informujemy, że w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów*:

- nie należę do grupy kapitałowej^{1*}
- należę do grupy kapitałowej, a poniżej zamieszczam listę przedsiębiorców należących do tej samej grupy kapitałowej:

l.p.	nazwa przedsiębiorcy, adres siedziby

.....
(podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń w imieniu wykonawcy)

*** zaznaczyć właściwe**

¹ Ilekroć w ustawie z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz.U.2021.275) jest mowa o grupie kapitałowej - rozumie się przez to wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

