

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:  
Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych: część A - mięso, konserwy i przetwory z mięsa; część B - drób i podroby drobiowe, do Domu Pomocy Społecznej "Przyjaźń" w Tarnowskich Górach, ul. Włoska 24, 42-612 Tarnowskie Góry.
2. Wykonawca będzie dostarczał produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne – pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów mięsnych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych do Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. Z 2023 r., poz. 1448) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L. z 30 kwietnia 2004 r., nr 139.1).
6. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz – zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm.). Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.
8. Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami systemu HACCP.
9. Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne w dniu dostawy będą posiadały jeszcze co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.
10. Wszystkie opakowania produktów oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml produktów z uwzględnieniem:  
- wartości energetycznej w kJ i kcal;

- zawartość tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
- zawartość węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
- zawartość białka w g,
- zawartość soli w g,
- zawartość procentowa mięsa w produkcie.

11. Wszystkie dostarczone produkty posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich alergenów.
12. Produkty nietrwale mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do Zamawiającego w temperaturze +4°C.
13. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych produktów złożonej przez przedstawiciela zamawiającego (po dokonaniu przyjęcia tych produktów do DPS "Przyjaźń"), będą zwracane do dostawcy na jego koszt, podczas dostawy.
14. Zakres przedmiotowy został określony w załączniku nr 3 – formularzu asortymentowo-ilościowo-wartościowym – Część A i część B.
15. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych o określonej w załączniku nr 3 – formularzu asortymentowo-ilościowo-wartościowym – Część A i część B, procentowej zawartości mięsa w produkcie.
16. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania towaru o wadze netto bez opakowania zgodnie z zamówieniem – tolerancja wagi +200g.