

DKw.2233.36.2023.DB

Brzustów, dn. 28 czerwca 2023 r.

Zaproszenie do złożenia oferty

Nazwa zadania: „Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych, drobiowych oraz mięsa wieprzowego i drobiowego do Zakładu Karnego w Żytkowicach”

Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach ogłasza rozpoczęcie procedury mającej na celu wyłonienie Wykonawcy poniższego przedmiotu zamówienia na podanych niżej warunkach.

I Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Zakład Karny w Żytkowicach – 26-930 Garbatka Letnisko

Telefon: **048 666 10 00** Faks: **48 614 60 30**

Godziny urzędowania: **7.30-15.30**

Adres strony internetowej: www.sw.gov.pl

Adres poczty elektronicznej: zk_zytkowice@sw.gov.pl

Adres strony internetowej postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice

II Opis przedmiotu zamówienia, kod CPV, wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy wędlin oraz mięsa wieprzowego i wołowego wyszczególnionych w tabeli :

Lp	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	5	6
1	kaszanka	Kg	190	15131134-3	Wędlina podrobowa. Kaszanka produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ścista, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na powierzchni szara do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza kaszanki mrożonej. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny

					pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
2	kielbasa krakowska parzona	kg	35	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm 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. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kielbasa parówkowa	kg	230	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 35 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kielbasa zwyczajna	kg	95	15131130-5	Produkt z mięsa wieprzowego bądź wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach o długości od 35cm do 40cm , w przekroju poprzecznym maks. 4 cm średnicy, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
5	mielonka wieprzowa	kg	140	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o

					<p>dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
6	kiełbasa żywiecka	kg	35	15130000-5	<p>Wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, batony o długości około 30 cm, składniki równomiernie wymieszane, konsystencja – dość ściśta, barwa mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
7	mortadela	kg	230	15130000-5	<p>Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
8	parówki wieprzowe	kg	140	15131130-5	<p>Wędlina drobno rozdrobniona. Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych o średnicy maks 30 mm, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ściśta, barwa mięsa od bladej różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>

9	pasztet wołowo-wieprzowy	kg	100	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego i wołowego, mięsa wieprzowego i wołowego, 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. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
10	pasztetowa wieprzowa	kg	190	15131310-1	Wędlina podrobowa. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
11	podgardle wędzone	kg	25	15131200-7	Wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
12	Przysmak śniadaniowy	kg	230	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
13	smalec	kg	45	15131400-9	Tłuszcz zwierzęcy pakowany w kostkach lub batonach. Zamawiający nie dopuszcza smalcu mrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.
14	salceson chłopski	kg	100	15131400-9	Wędlina podrobowa. Produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie

					powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
15	salceson czarny	kg	190	15131400-9	Wędlina podrobowa. produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
16	mięso wieprzowe kl. 2A	kg	240	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne, pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso niezbyt tłuste, niezbyt ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 30%. Barwa mięśni bladoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
17	mięso wołowe kl. 2	kg	23	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
18	słonina	kg	45	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
19	schab wieprzowy bez kości	kg	15	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
20	Baleron drobiowy	kg	15	15131135-0	Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta sucha. Konsystencja soczysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne są skupiska galarety. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy

					(odpowiednio VAC lub MAP).
21	Kielbasa kanapkowa drobiowa	kg	48	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego, parzony, ok. 35 cm długości i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
22	kielbasa szynkowa drobiowa	kg	15	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa składająca się z mięsa drobiowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
23	Kielbasa śląska drobiowa	kg	15	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa drobiowa, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, oraz domieszki mięsa bądź tłuszczu pochodzenia innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
24	Kielbasa żywiecka drobiowa	kg	15	15131130-5	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, wędzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 75 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa, konsystencja ścisła, zwarta. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
25	parówki drobiowe	kg	33	15131130-5	Kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o średnicy maks 30 mm, batony odkręcone na automacie o długości ok. 15 cm. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna 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 jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, lub białka zwierzęcego wieprzowego. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub

					MAP).
26	pasztet drobiowy	kg	28	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z m.in tłuszczu drobiowego, mięsa drobiowego, wątroby drobiowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Dopuszczalne domieszki tłuszczu, mięsa i wątroby innych niż drobiowe. 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. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
27	połędwica drobiowa	kg	35	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. 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. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
28	rolada drobiowa	kg	35	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. 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. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
29	szynka drobiowa	kg	48	15131135-0	Wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona. Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 120 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. 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. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia

					wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
30	skrzydła z kurczaka	kg	35	15112000-6	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
31	uda z kurczaka	kg	70	15112000-6	Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
32	serca drobiowe	kg	25	15112000-6	Serca świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
33	żołądki drobiowe	kg	25	15112000-6	Wygląd 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 jasnobezową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.

2. Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.

3. Szczegółowy warunki stawiane Wykonawcy znajdują się we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia.

III Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: **od dnia podpisania r. do 31.07.2023 r.**
2. Dostawy artykułów określonych w punkcie II.1 będą realizowane do magazynu żywnościowego Zamawiającego, zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach (26-930) Garbatka-Letnisko, Brzustów 62.
3. Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

IV Warunki płatności (termin, forma):

1. Płatność za dostawę nastąpi w przeciągu 30 dni od momentu otrzymania przez ZK Żytkowice prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury po dokonaniu dostawy częściowej.

V Zasady składania ofert:

1. W ofercie należy podać ceny netto, brutto i stawkę podatku VAT za przedmiot zamówienia.
2. Do oferty należy dołączyć **oświadczenie odnośnie RODO** sporządzone zgodnie z **załącznikiem nr 3 do niniejszego zaproszenia**.
3. Oferta powinna spełniać następujące kryteria:
 - a) złożenie oferty poprzez stronę internetową **platformazakupowa.pl**, na której dostępny jest formularz ofertowy w wersji elektronicznej,
 - b) każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę,
 - c) cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, oraz podatek akcyzowy, cło, transport, opakowanie, oraz inne składniki mające wpływ na wysokość ceny.
4. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
5. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego są osoby wyznaczone poniżej. Wnioski, zapytania, prośby dotyczące przedmiotu zamówienia można składać poprzez stronę **platformazakupowa.pl**, zapytania dotyczące procedury można składać też pod podanym niżej numerem telefonu: **sierż. sztab. Damian Bieńko – tel. 48 62 11 261**

VI Kryteria oceny ofert, sposób wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Kryterium wyboru oferty jest cena (cena – 100%).
2. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
3. Oferty można składać na stronie **platformazakupowa.pl**.
4. Oferty można składać do **3 lipca 2023 r. do godz. 9:00**.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać, uzupełnić, bądź zmienić swoją ofertę.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia określonego w punkcie 4.

7. Zamawiający, w toku badania i oceny ofert, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, bądź ich uzupełnienia.
8. Wykonawca przedmiotu zamówienia zostanie wyłoniony spośród nadesłanych w terminie ofert zgodnych z postanowieniami niniejszego zaproszenia do złożenia oferty.

VII Inne postanowienia:

1. **Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w następujących przypadkach:**
 - a) gdy oferta jest niezgodna z niniejszym zaproszeniem do złożenia oferty,
 - b) gdy oferta została złożona po terminie określonym w punkcie VI.4,
 - c) gdy oferta jest niezgodna z przepisami prawa.
2. **Zamawiający unieważni postępowanie gdy:**
 - a) nie wpłynęły żadne oferty, bądź żadne oferty nie podlegające odrzuceniu,
 - b) w przypadku gdy kwota złożonej najkorzystniejszej oferty przekracza szacunkową wartość zamówienia powiększoną o wartość należnego podatku VAT,
 - c) z innych ważnych przyczyn istotnych dla Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w momencie uzyskania niesatysfakcjonującej ceny za przedmiot zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwania niniejszej procedury w każdym momencie bez podania przyczyny.
5. Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia

VIII W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

Wykonano w 1 egz.:

- 1 Opublikowano na platformazakupowa.pl