

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Nazwa zamówienia

Dostawa wędlin z mięsa czerwonego dla PKW.

### Kod CPV

Główny Kod CPV- 15000000

Pełna nazwa kodu CPV - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

PKW Wędliny.

Kod CPV - 15131130-5 - Wędliny.

### Przedmiot zamówienia

Dostawa wędlin z mięsa czerwonego dla PKW.

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Potrzeby ogółem
<b>Opcja - 50% zamówienia podstawowego</b>			
1	Kabanosy	kg	84
2	Kiełbasa krakowska sucha	kg	80
3	Boczek wędzony parzony b/k	kg	70
4	Polędwica wieprzowa wędzona	kg	68
5	Kiełbasa myśliwska	kg	81
6	Ogonówka	kg	62
7	Kiełbasa podlaska	kg	92
8	Kiełbasa śląska	kg	104
9	Kiełbasa jałowcowa	kg	95
10	Szynka wieprzowa gotowana	kg	70

### Opcja

Prawo opcji zostanie uruchomione w trakcie trwania umowy (pisemnie wysłane listem bądź poprzez adres mailowy) po wykorzystaniu danego asortymentu. Zamawiający w zapisie będzie wskazywał asortyment na który uruchamia prawo opcji. Prawo opcji może być składane do 30.11.2026 r. Dopuszcza się do wielokrotnego składania zamówień opcji.

### Gwarancja

Warunki gwarancji przedstawione są w projektowym postanowieniu umowy.

### Miejsce odbioru zamówienia

Miejsce realizacji usługi: siedziba Zamawiającego, magazyn służby żywnościowej.

### Dostawa

Dostawa powinna być realizowana w sukcesywnie w ilościach, które łącznie w trakcie realizacji umowy nie przekroczą wartości określonych w formularzu asortymentowo-cenowy dla zamówienia podstawowego i opcjonalnego, w godz. od 07:00 do 14:00 w dni

robocze na podstawie zamówienia określającego ilość towaru zamawianego w ramach danej dostawy, składanego z wyprzedzeniem 3 dni roboczych (telefonicznie lub poprzez e-mail Wykonawcy).

Wykonawca zobowiązuje się w uzasadnionych przypadkach np. restrukturyzacja Sił Zbrojnych, zmniejszenie lub zwiększenie ilości żołnierzy w PKW, osiągnięcia wyższych stanów gotowości bojowej, w sytuacjach kryzysowych, w okresie mobilizacji i szkolenia po okresie mobilizacyjnego rozwinięcia do zwiększenia wcześniej złożonych stosunków zamówień, ilości i częstotliwości dostaw własnym transportem lub zmniejszenia dostaw.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca dostawy w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności.

Towar powinien być I klasy (jakości) według załącznika określającego minimalne wymagania.

W przypadku zmiany alergenów Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania o tym fakcie Zamawiającego lecz nie mogą one wykraczać poza określone minimalne wymagania jakościowe.

Produkcja towaru powinna być realizowana zgodnie z zasadami przewidzianymi w przepisach:

- a. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- b. rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 styczeń 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- c. rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 październik 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
- d. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- e. ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- f. rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonania badań laboratoryjnych na koszt Wykonawcy. Laboratorium i zakres badań jest wyznaczone przez Zamawiającego.

Zamawiający przed złożeniem zamówienia zastrzega sobie prawo do wykonania badań laboratoryjnych na koszt Wykonawcy. Laboratorium i zakres badań jest wyznaczone przez Zamawiającego.

Transport musi odbywać się pojazdami chłodniczymi spełniającymi wymogi sanitarne dla przewozu żywności pochodzenia zwierzęcego.

Pojemniki transportowe muszą być czyste, posiadać atest do kontaktu z żywnością i być zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych podczas spedycji.

Wykonawca zobowiązany jest do dopełnienia formalności związanych z uzyskaniem przepustek dla personelu i pojazdów na teren jednostki wojskowej.

#### **Termin realizacji zamówienia**

Usługa będzie realizowana od dnia podpisania do dnia 31 grudnia 2026 r.

#### **Dokumentacja składana wraz z ofertą**

- a. aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia,  
lub
- b. aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora weterynaryjnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art.20 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U z.2023 r. poz. 872 z póź.zm.),  
lub
- c. zaświadczeniem o wpisie do rejestru zakładów wydane przez organ urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- d. aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu, do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego,  
lub
- e. zaświadczenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną potwierdzające wpis do rejestru zatwierdzonych zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowi kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- f. Certyfikat HACCP, wystawiony przez niezależną, akredytowaną jednostkę certyfikującą,  
lub
- g. zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wydane na podstawie art. 59 i 73, ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r., poz.1448),  
lub
- h. protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP na podstawie art. 59 i 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r., poz.1448);
- i. **kopia polisy OC** potwierdzoną za zgodność z oryginałem w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej ważną w okresie realizacji Umowy, posiadającą rozszerzony zakres ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego. Wartość polisy nie może być mniejsza niż wartość złożonej oferty.