

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na : **Dostawę mięsa, wędlin, drobiu z podziałem na części:**

Część I - Dostawa mięsa i wędlin

Część II - Dostawa drobiu

Specyfikacja stanowi instrukcję dla wykonawców i jest dokumentem przygotowanym w oparciu o wskazania zawarte w art. 36 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 – Prawo zamówień publicznych.

1.Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej „Złota Jesień”, ul. Grzonki 1, 47-400 Racibórz
Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek 07:00- 15:00, NIP 6391452576, REGON 001255044
tel/ fax 32 415 20 01
e-mali: sekretariat@zlota-jesien-dps.pl
www.bip.powiatraciborski.pl/dps/dane_dps.html

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2019r. poz. 1843) oraz zastosowaniem przepisów dotyczących zamówień o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 cytowanej ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin oraz drobiu dla Domu Pomocy Społecznej „Złota Jesień”. Zakres zamówienia podzielono na dwie oddzielne części :

Część I

Zakres części I obejmuje dostawę mięsa i wędlin w ilości i asortymencie jak niżej:

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość w kg
Mięso wołowe		
1	Gulaszowe wołowe kl.II (trimming woł.80/20)	130
2	Pręga (goleń) wołowa b/k kl.II	250
3	Mięso wołowe extra b/k kl.I, pieczeń wołowa	300
4	Ozory wołowe kl.I	60
Mięso wieprzowe		
5	Gulaszowe wieprzowe kl.II A	50
6	Pieczeń wieprzowa b/k kl.I(szynka wp.bk , mięso z szynki)	450
7	Karczek wp bez kości kl.II A	30
8	Schab wp bez kości kl.I	280
9	Łopatka wieprzowa bez kości kl.II A	450
10	Żeberka wieprzowe mięsne - paski	50
11	Golonko wieprzowe kl.III	18
12	Nogi wieprzowe	10
13	Słonina świeża	10
14	Słonina wędzona	5
Kości		
15	Kości wieprzowe np. schabowe, z karczku	600
Wędliny cienkie - kielbasy		
16	Kielbasa surowa, polska surowa Kielbasa średnio rozdrobniona surowa, wędzona – min 90 % mięsa wp.	25
17	Kielbasa śląska wieprzowa Kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona- min.65% mięsa wp. do spożycia po podgrzaniu	100
18	Kielbasa śląska drobiowa Kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona z zawartością mięsa drobiowego (kurczak, indyk) , do spożycia po podgrzaniu	250
19	Kielbaski babuni, kielbaski alpejskie, k.tyrolskie, k. orawskie Kielbaski wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, w ostonce- min. 70 % mięsa wiep., do spożycia po podgrzaniu	20

