

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do Zespołu Edukacyjnego nr 3 w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **do 15%** zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynkach:
 - 1) Szkoły Podstawowej nr 21, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona Góra
 - 2) Miejskiego Przedszkola nr 24, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona GóraOdbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Dostawy winny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12 godzin dla mięsa świeżego oraz 12-24 godzin dla innego towaru**, licząc od godziny złożenia zamówienia, lub w terminie i godzinach uzgodnionych przez strony umowy.
5. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
6. Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach od **07:00 do 10:00** lub w wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy.
UWAGA: W wyjątkowych sytuacjach przewiduje się dostawę drugi raz w ciągu tego samego dnia, po telefonicznym zgłoszeniu do godz. 12:00.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
9. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
10. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
11. Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
12. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu, co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
13. **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami i ścięgnami; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
14. **Zawartość mięsa w wędlinach musi wynosić min. procenty określone w tabeli asortymentu.**
15. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie
16. Ceny jednostkowe wyszczególnione w Formularzu oferty mogą:
 - a) być waloryzowane, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż po upływie **I kwartału 2023 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w stosunku do kwartału poprzedniego, o co najmniej **1,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o aktualny wskaźnik wzrostu cen w kwartale ostatnim, podanym w Komunikacie Prezesa GUS – tylko w uzasadnionych przypadkach albo

b) ulegać wzrostowi w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w Formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, jednak nie więcej niż do **15%** wartości zaoferowanej ceny netto towaru, którego podwyżka dotyczy i nie wcześniej **niż po upływie II kwartału** realizacji przedmiotu umowy oraz nie częściej niż jeden raz na kwartał – zmiana wymaga akceptacji lub przeprowadzenia negocjacji cen przez zamawiającego;

c) obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b - zastosowanie obniżonych cen nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.

Zmiany cen jednostkowych mogą być dokonane **na pisemny wniosek** stron umowy, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę cen jednostkowych zamawianego towaru. Zmiany cen jednostkowych wymagają wprowadzenia aneksu do umowy, w przypadkach określonych w lit. a) - b) niniejszego punktu.

17. UWAGA: w czasowym okresie zwolnienia z VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, Wykonawca będzie stosował i naliczał ceny obniżone o należy podatek VAT, a w przypadku całkowitego zwolnienia towaru na 0-VAT będzie stosował zaoferowane ceny netto.

18. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.

19. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.

20. Zamówienie podzielone jest na 2 części:

a) część 1 - mięso i drób

b) część 2 - wędliny

21. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części przedmiotu zamówienia.

22. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia, z podziałem na części; minimalna ilość oraz maksymalna ilość z zastosowaniem prawa opcji.

Część nr 1 – MIĘSO I DRÓB

L. p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	Ilość min	Ilość max. (prawo opcji do 15%)
1	2	3	4	5
1	BOCZEK świeży, bez skóry i bez żeber Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	20	23
2	INDYK FILET PIERSI - B/K gatunek 1; kraj chowu i uboju - Polska, mięśnie piersiowe bez skóry, kości i ścięgien; Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrawione i ocieknięte o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej niepostrzępionej, bez opiłków kości, przekrwień, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty; konsystencja jędrna i elastyczna, bez przebarwień, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	705	811
3	KARKÓWKA B/K Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	1750	2013
4	KOŚCI OD SCHABU I KARKÓWKI Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, kości świeże, niemrożone, zapach swoisty, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	70	81
5	KOŚCI WĘDZONE Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, kości świeże, niemrożone, zapach swoisty, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	125	144

6	KURCZAK FILET PIERSI - B/K gatunek 1; kraj chowu i uboju - Polska, mięśnie piersiowe bez skóry, kości i ścięgien; Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej niepostrzępionej, bez opiłków kości, przekrwień, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty; konsystencja jędrna i elastyczna, bez przebarwień, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	800	920
7	KURCZAK KORPUS Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	650	748
8	KURCZAK PAŁKA / UDZIEC Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	800	920
9	KURCZAK Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	360	414
10	ŁOPATKA B/K Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	600	690
11	SCHAB SUROWY B/K Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	850	978
12	SZYŃKA MYSZKA B/K Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	kg	140	161
13	WĄTRÓBKA DROBIOWA Gatunek 1; Kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; wątróbka jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni.	kg	20	23

Część nr 2 – WĘDLINY

L. p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	Ilość min	Ilość max. (prawo opcji do 15%)
1	2	3	4	5
1	FILET ZAPIEKANY (PIECZONY) Z INDYKA produkt drobiowy, parzony, pieczony, wędzony, zawiera wodę dodaną, zawartość mięsa z piersi indyka min. 80%	kg	37	43
2	KIEŁBASA BIAŁA DELIKATESOWA cienka wieprzowa, zawartość mięsa min. 83%	kg	20	23
3	KIEŁBASA ŚLAŚKA Kiełbasa wieprzowa - mięso wieprzowe min. 77%, średnio rozdrobniona, wędzona parzona; gatunek 1	kg	90	104

4	KIEŁBASA ŚLĄSKA DELIKATESOWA Kiełbasa wieprzowa cienka - mięso wieprzowe min. 76%, średnio rozdrobniona, wędzona parzona; gatunek 1	kg	40	46
5	KIEŁBASA Z SZYNKI Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej; mięso wieprzowe min. 87%; gatunek 1	kg	24	28
6	KRAKOWSKA SUCHA wieprzowo-wołowa, pieczona, grubo rozdrobniona, podsuszana, zawartość mięsa wieprzowego min. 88%, mięsa wołowego min. 4%	kg	60	69
7	KRAKOWSKA Z PIERSI Z KURCZĄT Kiełbasa drobiowa, grubo rozdrobniona, podsuszana, wędzona, zawartość mięsa drobiowego min. 95%	kg	60	69
8	PARÓWKI ZE SCHABEM Kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce nie jadalnej; zawartość mięsa wieprzowego 75% (w tym mięso ze schabu wieprzowego 28%)	kg	340	391
9	PASZTET Z DODATKIEM MIODU Wędlina wieprzowo-podrobowa, pasztetowa, parzona, w niejadalnej osłonce z dodatkiem naturalnego miodu wielokwiatowego min. 2,5%	kg	30	35
10	POŁĘDWICA SOPOCKA wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	80	92
11	SCHAB Z PIECA Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną, zawartość mięsa wieprzowego min. 83%	kg	40	46
12	SZYNKA WIEPRZOWA Wędlina wieprzowa wyprodukowana z mięśnia trójgłowego, wędzona, parzona; mięso wieprzowe min. 84%; uformowana w siatce i posypana przyprawami; zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%; gatunek 1	kg	50	58
13	SZYNKA KRUCHA Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona z dodatkiem wody w siatce wędliniarskiej niejadalnej, zawartość mięsa wieprzowego min. 86%	kg	37	43
14	SZYNKA GOTOWANA Z MYSZKI Wędzonka wieprzowa wędzona parzona z dodatkiem wody w siatce wędliniarskiej niejadalnej zawartość mięsa wieprzowego min. 78%	kg	45	52
15	SZYNKA KONSERWOWA Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony z dodatkiem wody w osłonce nie jadalnej; mięso wieprzowe z szynki zawartość min. 69%	kg	95	109
16	SZYNKA ZE WSI wędzona, wieprzowa, parzona z dodatkiem wody w siatce wędliniarskiej niejadalnej zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	30	35
17	SZYNKA ZE WSI wędzona, wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	35	40