

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do stołówki Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych, przy ul. St. Wyspiańskiego 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 30%**, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar wg złożonego zapotrzebowania - do magazynu zamawiającego, znajdującym się w **Zespole Szkół Ogólnokształcących i Sportowych, przy ul. St. Wyspiańskiego 21 w Zielonej Górze**. Odbioru 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 (codziennie)**, od poniedziałku do piątku, w godzinach od 6.30 do 7.30, tylko w przypadkach wyjątkowych w godzinach ustalonych przez zamawiającego.
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. 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 2022 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 2,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o wskaźnik podany w Komunikacie Prezesa GUS, albo
 - b) zmienione w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe drastycznie wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w **Formularzu oferty**, stanowiącym **załącznik nr 2** do SWZ, jednak nie więcej niż **do 8%** wartości zaoferowanej ceny towaru brutto, którego podwyżka dotyczy oraz nie częściej niż raz na kwartał, i nie wcześniej niż po upływie **I półrocza 2022 r.** realizacji umowy - po negocjacjach cen stron umowy;
 - c) mogą być obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b).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.

16. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.
17. 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.
18. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia:

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min	Ilość max. (prawo opcji 30%)
1	2	3	4	5
1.	Skrzydło z kurcząt świeże	kg	560	728
2.	Skrzydło z indyka	kg	560	728
3.	Udło z kurczaka świeże	kg	990	1287
4.	kurczak wędzony	kg	90	117
5.	Filet z kurczaka świeży	kg	2610	3393
6.	Porcja rosółowa korpus świeży	kg	110	143
7.	Wątroba drobiowa	kg	315	410
8.	ćwiartka z kurczaka	kg	990	1287
9.	żeberka trójkąty	kg	108	140
10.	Kurczak cały świeży	kg	18	23
11.	Filet z indyka świeży	kg	1692	2200
12.	szyje z indyka	kg	45	59
13.	Schab wp b/k świeży	kg	2060	2678
14.	Karkówka wp b/k świeża	kg	720	936
15.	Łopata świeża b/k,b.s gat1	kg	1010	1313
16.	Szynka surowa bez kości gat 1- mięso	kg	2240	2912
17.	mięso mielone z łopatki	kg	2016	2621
18.	Boczek wędzony extra	kg	290	377
19.	Boczek b/skóry, b/ żeber, świeży, surowy	kg	300	390
20.	Frankfurterki wieprzowe, wędzone, surowe, 100g produktu z min 102g mięsa	kg	85	111
21.	Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, zawartość mięsa min 78%	kg	110	143

22.	Kiełbasa biała delikatesowa cienka wieprzowa, zawartość mięsa min 80%	kg	160	208
23.	Kiełbasa śląska delikatesowa cienka, wędzona, parzona , zawartość mięsa min 76%	kg	650	845
24.	Kiełbasa szynkowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce jadalnej, mięso wieprzowe z szynki min 87%	kg	60	78
25.	Parówki osłonka naturalna, bez MOM wędzone, parzone, zawartość mięsa wieprzowego min 80%	kg	200	260
26.	Serdelki wieprzowe parzone, wędzone, zawartość mięsa min 75%	kg	90	117
27.	Szynka drobiowa parzona , mięso drobiowe min 56%	kg	270	351
28.	Kiełbasa śląska wieprzowa, wędzona parzona, zawartość mięsa min 75%	kg	90	117
29.	Szynka konserwowa mięso wieprzowe z szynki zawartość min 69%	kg	45	59
30.	Kiełbasa myśliwska wędzona, parzona podsuszana, 100g produktu z min 100g mięsa	kg	80	104
31.	kiełbasa śląska drobiowa, wędzona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min 85%	kg	45	59
32.	Kabanosy wieprzowe wędzone, parzone, 100g produktu zużyto min 127g mięsa wieprzowego	kg	110	143
33.	Szynka z piersi kurcząt, parzony, mięso z piersi kurcząt min 79%	kg	180	234
34.	Kiełbasa krucha wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 118g mięsa	kg	80	104
35.	Ogonówka wędzona surowa, wędzona, mięso wieprzowe min 80%	kg	90	117
36.	Filet z indyka, wędzona, drobiowa, parzona	kg	180	234
37.	Szynka ze wsi, wieprzowa, wędzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	220	286
38.	Polędwica sopocka, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	80	104
39.	Szynka wieprzowa, wędzona, parzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min 86%	kg	270	351

40.	połędwica, wędzona, surowa, z mięsa wieprzowego min 86%	kg	45	59
41.	wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane min ze 108g szynki wieprzowej	kg	650	845
42.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 105g wieprzowiny	kg	410	533
43.	salami surowe wędzone, dojrzewające (100g wyprodukowane z min 120g mięsa wieprzowego)	kg	80	104
44.	Schab wędzonka, parzony z wodą, mięso wieprzowe min 83%	kg	130	169
45.	Paszтет o smaku grzybowym, wieprzowo- podrobowy	kg	25	33
46.	Paszтет miodowy, z dodatkiem miodu naturalnego nie mniej niż 2,5%, wieprzowy	kg	90	117
47.	Kiełbasa żywiecka, wędzona, pieczona z mięsa wieprzowo wołowego, min 88% mięsa	kg	70	91
48.	krakowska sucha, pieczona, podsuszana z mięsa wieprzowo-wołowego, min 93% mięsa	kg	75	98
49.	kiełbasa krucha z indyka, wędzona, parzona, suszona w jelicie, 100g produktu zrobione z min 111g mięsa indyczego	kg	75	98
50.	wędzonka z piersi z kurcząt, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, mięso drobiowe min 90%	kg	270	351
51.	Galaretka drobiowa 200g, mięso drobiowe nie mniej niż 49%, z żelatyną wieprzową	szt	270	351
52.	Kiełbasa wiejska, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 93%	szt	25	33
53.	Kaszanka, kasza jęczmienna nie więcej niż 39%	kg	45	59
54.	szynka gotowana wieprzowa wędzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min 78%	kg	120	156
55.	połędwiczka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 82%	kg	80	104
56.	szynka krucha, wędzonka, wieprzowa, parzona, mięso wieprzowe min 86%	kg	80	104