

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 sukcesywnie (partiami), 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. protokoły 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 lub w godzinach ustalonych przez strony umowy.
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 III kwartału 2022 r.** realizacji przedmiotu umowy. 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 2,9%**. 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 10%** wartości zaoferowanej netto towaru, którego podwyżka dotyczy i nie wcześniej niż po upływie **III kwartału br.** realizacji umowy - po negocjacji 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. Zamówienie podzielone jest na **3 części**:
- część 1 - mięso
 - część 2 - drób
 - część 3 - wędliny
19. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia, z podziałem na części:

Część nr 1 – mięso

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min.	Ilość max. (prawo opcji do 30%)
1	2	3	4	5
1	żeberka trójkąty gat.1	kg	96	125
2	Schab wp b/k świeży	kg	1830	2379
3	Karkówka wp b/k świeża	kg	640	832
4	Łopatka świeża b/k,b.s gat.1	kg	900	1170
5	Szynka surowa bez kości gat. 1- mięso	kg	1990	2587
6	mięso mielone z łopatki gat.1	kg	1792	2330
7	Boczek wędzony extra	kg	258	335
8	Boczek b/skóry, b/ żeber, świeży, surowy	kg	267	347
9	Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, zawartość mięsa min 78%	kg	98	127
10	Kiełbasa biała delikatesowa cienka wieprzowa, zawartość mięsa min 80%	kg	142	185
11	Kaszanka, kasza jęczmienna nie więcej niż 39%	kg	40	52

Część nr 2 – drób

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min.	Ilość max. (prawo opcji do 30%)
1	2	3	4	5
1	Skrzydło z kurcząt świeże	kg	500	650
2	Skrzydło z indyka	kg	500	650
3	Udka z kurczaka świeże	kg	880	1144
4	kurczak wędzony	kg	80	104
5	Filet z kurczaka świeży	kg	2320	3016
6	Porcja rosółowa korpus świeży	kg	98	127
7	Wątroba drobiowa	kg	280	364
8	ćwiartka z kurczaka	kg	880	1144
9	Kurczak cały świeży	kg	16	21

10	Filet z indyka świeży	kg	1504	1955
11	szyje z indyka	kg	40	52

Część nr 3 – wędliny

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min.	Ilość max. (prawo opcji do 30%)
1	2	3	4	5
1	Frankfurterki wieprzowe, wędzone, surowe, 100g produktu z min. 102g mięsa	kg	75	98
2	Kiełbasa śląska delikatesowa cienka, wędzona, parzona, zawartość mięsa min. 76%	kg	577	750
3	Kiełbasa szynkowa, grubo rozrobiona, wędzona, parzona w osłonce jadalnej, mięso wieprzowe z szynki min 87%	kg	53	69
4	Parówki osłonka naturalna, bez MOM wędzone, parzone, zawartość mięsa wieprzowego min 80%	kg	177	230
5	Serdelki wieprzowe parzone, wędzone, zawartość mięsa min. 75%	kg	80	104
6	Szynka drobiowa parzona, mięso drobiowe min 56%	kg	240	312
7	Kiełbasa śląska wieprzowa, wędzona parzona, zawartość mięsa min. 75%	kg	80	104
8	Szynka konserwowa mięso wieprzowe z szynki zawartość min. 69%	kg	45	59
9	Kiełbasa myśliwska wędzona, parzona podsuszana, 100g produktu z min 100g mięsa	kg	71	92
10	kiełbasa śląska drobiowa, wędzona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 85%	kg	40	52
11	Kabanosy wieprzowe wędzone, parzone, podsuszane, 100g produktu zużyto min 127g mięsa wieprzowego	kg	97	126
12	Szynka z piersi kurcząt, parzony, mięso z piersi kurcząt min. 79%	kg	160	208
13	Kiełbasa krucha wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 118g mięsa	kg	71	92
14	Ogonówka wędzona surowa, wędzona, mięso wieprzowe min. 80%	kg	80	104
15	Filet z indyka, wędzona, drobiowa, parzona	kg	160	208
16	Szynka ze wsi, wieprzowa, wędzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	195	254
17	Połędwica sopocka, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	71	92
18	Szynka wieprzowa, wędzona, parzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min. 86%	kg	240	312
19	połędwica, wędzona, surowa, z mięsa wieprzowego min. 86%	kg	40	52

20	wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane min. ze 108g szynki wieprzowej	kg	577	750
21	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 105g wieprzowiny	kg	364	473
22	salami surowe wędzone, dojrzewające (100g wyprodukowane z min. 120g mięsa wieprzowego)	kg	71	92
23	Schab wędzonka, parzony z wodą, mięso wieprzowe min 83%	kg	115	150
24	Paszтет o smaku grzybowym, wieprzowo-podrobowy	kg	22	29
25	Paszтет miodowy, z dodatkiem miodu naturalnego nie mniej niż 2,5%, wieprzowy	kg	80	104
26	Kiełbasa żywiecka, wędzona, pieczona, z mięsa wieprzowo wołowego, min. 88% mięsa	kg	62	81
27	krakowska sucha, pieczona, podsuszana z mięsa wieprzowo-wołowego, min 93% mięsa	kg	66	86
28	kiełbasa krucha z indyka, wędzona, parzona, suszona w jelicie, 100g produktu zrobione z min 111g mięsa indyczego	kg	66	86
29	wędzonka z piersi z kurcząt, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, mięso drobiowe min 90%	kg	240	312
30	Galaretka drobiowa 200g, mięso drobiowe nie mniej niż 49%, z żelatyną wieprzową	kg	240	312
31	Kiełbasa wiejska, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 93%	kg	22	29
32	szynka gotowana wieprzowa wędzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min 78%	kg	106	138
33	połędwiczka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 82%	kg	71	92
34	szynka krucha, wędzonka, wieprzowa, parzona, mięso wieprzowe min 86%	kg	71	92