

## 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. 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.
16. Zamówienie podzielone jest na **2 części:**
  - a) część 1 - mięso i drób
  - b) część 2 - wędliny
17. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia, z podziałem na części:

## Część nr 1 – mięso i 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	430	559
2	Skrzydło z indyka	kg	430	559
3	Udło z kurczaka świeże	kg	770	1001
4	kurczak wędzony	kg	70	91
5	Filet z kurczaka świeży	kg	2030	2639
6	Porcja rosółowa korpus świeży	kg	86	112
7	Wątroba drobiowa	kg	280	364
8	ćwiartka z kurczaka	kg	245	319
9	żeberka trójkąt	kg	84	109
10	Kurczak cały świeży	kg	14	18
11	Filet z indyka świeży	kg	1316	1711
12	szyje z indyka	kg	35	46
13	Schab wp b/k świeży	kg	1600	2080
14	Karkówka wp b/k świeża	kg	560	728
15	Łopatka świeża b/k,b.s gat1	kg	790	1027
16	Szynka surowa bez kości gat 1- mięso	kg	1740	2262
17	mięso mielone z łopatki	kg	1568	2038
18	Boczek wędzony extra	kg	225	293
19	Boczek b/skóry, b/ żeber, świeży, surowy	kg	233	303
20	Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, zawartość mięsa min 78%	kg	85	111
21	Kiełbasa biała delikatesowa cienka wieprzowa, zawartość mięsa min 80%	kg	125	163
22	Kaszanka, kasza jęczmienna nie więcej niż 39%	kg	35	46

## Część nr 2 – 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	65	85
2	Kiełbasa śląska delikatesowa cienka, wędzona, parzona , zawartość mięsa min 76%	kg	505	657
3	Kiełbasa szynkowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce jadalnej, mięso wieprzowe z szynki min 87%	kg	46	60
4	Parówki osłonka naturalna, bez MOM wędzone, parzone, zawartość mięsa wieprzowego min 80%	kg	155	202
5	Serdelki wieprzowe parzone, wędzone , zawartość mięsa min 75%	kg	70	91
6	Szynka drobiowa parzona , mięso drobiowe min 56%	kg	210	273
7	Kiełbasa śląska wieprzowa , wędzona parzona, zawartość mięsa min 75%	kg	70	91
8	Szynka konserwowa mięso wieprzowe z szynki zawartość min 69%	kg	40	52
9	Kiełbasa myśliwska wędzona, parzona podsuszana, 100g produktu z min 100g mięsa	kg	62	81
10	kiełbasa śląska drobiowa, wędzona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min 85%	kg	35	46

11	Kabanosy wieprzowe wędzone, parzone, 100g produktu zużyto min 127g mięsa wieprzowego	kg	85	111
12	Szynka z piersi kurcząt, parzony, mięso z piersi kurcząt min 79%	kg	140	182
13	Kiełbasa krucha wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 118g mięsa	kg	62	81
14	Ogonówka wędzona surowa, wędzona, mięso wieprzowe min 80%	kg	70	91
15	Filet z indyka, wędzona, drobiowa, parzona	kg	140	182
16	Szynka ze wsi, wieprzowa, wędzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	170	221
17	Polędwica sopocka, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 75%	kg	62	81
18	Szynka wieprzowa, wędzona, parzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min 86%	kg	210	273
19	polędwica, wędzona, surowa, z mięsa wieprzowego min 86%	kg	35	46
20	wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane min ze 108g szynki wieprzowej	kg	505	657
21	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min 105g wieprzowiny	kg	318	413
22	salami surowe wędzone, dojrzewające(100g wyprodukowane z z min 120g mięsa wieprzowego	kg	62	81
23	Schab wędzonka, parzony z wodą, mięso wieprzowe min 83%	kg	100	130
24	Paszтет o smaku grzybowym, wieprzowo- podrobowy	kg	20	26
25	Paszтет miodowy, z dodatkiem miodu naturalnego nie mniej niż 2,5%, wieprzowy	kg	70	91
26	Kiełbasa żywiecka, wędzona, pieczona z mięsa wieprzowo wołowego, min 88% mięsa	kg	54	70
27	krakowska sucha, pieczona, podsuszana z mięsa wieprzowo-wołowego, min 93% mięsa	kg	57	74
28	kiełbasa krucha z indyka, wędzona, parzona, suszona w jelicie, 100g produktu zrobione z min 111g mięsa indyczego	kg	57	74
29	wędzonka z piersi z kurcząt, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, mięso drobiowe min 90%	kg	210	273
30	Galaretka drobiowa 200g, mięso drobiowe nie mniej niż 49%, z żelatyną wieprzową	szt	210	273
31	Kiełbasa wiejska, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 93%	szt	20	26
32	szynka gotowana wieprzowa wędzona w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min 78%	kg	92	120
33	polędwiczka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 82%	kg	62	81
34	szynka krucha, wędzonka, wieprzowa, parzona, mięso wieprzowe min 86%	kg	62	81