

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

### Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do stołówki Zespołu Szkół Mistrzostwa Sportowego 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 20%**, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem zapisów umownych.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynu zamawiającego, znajdującym się w **Zespole Szkół Mistrzostwa Sportowego 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 lub wyjątkowo 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, warunki przechowywania oraz tabelę wartości odżywczych.
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. Wykonawca, zobowiązany będzie w cenie oferty do wykonania zmielenia mięsa surowego ujętego w poz. 9, 13 i 17. Zamawiający w tym celu powiadomi Wykonawcę z co najmniej 72 godzinnym wyprzedzeniem o tym fakcie.
17. Zamówienie podzielone jest na **2 części:**
  - a) część 1 - mięso i drób
  - b) część 2 - wędliny
18. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części przedmiotu zamówienia.
19. 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 20%)
1	2	3	4	5
1.	Schab wieprzowy b/k świeży, gat. 1	kg	900	1080
2.	Karkówka wieprzowa b/k świeża, gat.1	kg	880	1056
3.	Łopatka świeża b/k (mięsień trójgłowy) bez skóry, gat.1	kg	1050	1260
4.	Szynka surowa bez kości gat. 1	kg	2000	2400
5.	Mięso mielone z łopatki, gat.1	kg	2000	2400
6.	Boczek wędzony extra, mięso wieprzowe (ze skórą z chrząstka) min.90%	kg	255	306
7.	Boczek bez skóry, bez żeber, świeży, surowy	kg	200	240
8.	Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, zawartość mięsa min. 78%	kg	50	60
9.	Udziec z kurczaka bez kości i skóry	kg	680	816
10.	Skrzydło z kurczaka świeże	kg	330	396
11.	Skrzydło z indyka świeże	kg	220	264
12.	Udło z kurczaka świeże	kg	1650	1980
13.	Filet z kurczaka świeży	kg	2500	3000
14.	Porcja rosółowa, korpus świeży	kg	65	78
15.	Wątroba z indyka	kg	150	180
16.	Kurczak cały świeży	kg	50	60
17.	Filet z indyka świeży	kg	2000	2400
18.	Kości wieprzowe surowe	kg	80	96
19.	Kości wędzone	kg	50	60
20.	Mięso grubo mielone z łopatki stekowe, gat. 1	kg	670	804

**Część nr 2 – wędliny**

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min.	Ilość max. (prawo opcji do 20%)
1	2	3	4	5
1.	Frankfurterki wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, surowe, 100g produktu z min. 112 g mięsa	kg	170	252
2.	Kiełbasa śląska delikatesowa cienka, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 81%	kg	70	84
3.	Kiełbasa biała delikatesowa cienka, wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa min. 86%	kg	90	108
4.	Parówki, osłonka naturalna, bez MOM wędzone, parzone, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%	kg	70	84
5.	Serdelki wieprzowe parzone, wędzone, zawartość mięsa min. 75%	kg	70	84
6.	Parówka z cielęciną, wieprzowa, wędzona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 62% i mięsa cielęcego min. 17%	kg	70	84
7.	Kiełbasa śląska wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa min. 75%	kg	350	420
8.	Kiełbasa śląska z indyka, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, zawartość mięsa z indyka min. 92%	kg	160	192
9.	Kiełbasa myśliwska wędzona, parzona podsuszana, 100 g produktu z min. 101 g mięsa wieprzowego	kg	40	48
10.	Kiełbasa jałowcowa, kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, 100 g produktu wyprodukowano z 101 g mięsa wieprzowego	kg	20	24
11.	Kiełbasa krucha wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min. 118 g mięsa wieprzowego	kg	40	48

## Nr referencyjny postępowania: ZSMS.271.6.2022

12.	Kiełbasa krucha z indyka, wędzona, parzona, suszona, w jadalnych jelitach wieprzowych, 100g produktu otrzymano ze 132 g mięsa z indyka	kg	40	48
13.	Kabanosy wieprzowe wędzone, parzone, podsuszane, na 100g produktu zużyto min 127 g mięsa wieprzowego	kg	140	168
14.	Ogonówka wędzona surowa, mięso wieprzowe min. 84%	kg	480	576
15.	Szynka konserwowa, mięso wieprzowe z szynki zawartość min. 66%	kg	108	130
16.	Ćwiartka z kurczaka wędzona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 99%	kg	45	54
17.	Krakowska sucha z filetem z kurczaka, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, zawartość mięsa z fileta z kurczaka min. 40%	kg	225	270
18.	Kiełbasa żywiecka, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, zawartość mięsa wieprzowego min. 87%	kg	120	144
19.	Kiełbasa żywiecka z indyka, kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 115 g mięsa z indyka	kg	225	270
20.	Kiełbasa z szynki wieprzowej, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, pieczona, na 100 g produktu zużyto min. 116 g mięsa wieprzowego z szynki	kg	120	144
21.	Szynka z piersi kurcząt, parzona, mięso z piersi kurcząt min. 73%	kg	280	336
22.	Filet gotowany z indyka, parzony, zawartość mięsa z piersi indyczej min. 85%	kg	280	336
23.	Polędwiczka z indyka, wędzona, parzona, zawartość mięsa z indyka min. 88%	kg	225	270
24.	Polędwica z piersi z indyka, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, zawartość mięsa z fileta z piersi indyka min 96%	kg	120	144
25.	Polędwica sopocka, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min 76%	kg	120	144
26.	Polędwica, wędzona, surowa, z mięsa wieprzowego min. 86%	kg	120	144
27.	Polędwica dojrzewająca, wędzona, surowa, na 100g produktu zużyto 120g mięsa wieprzowego	kg	55	66
28.	Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, na 100 g produktu zużyto min. 116 g mięsa wieprzowego (świniobicie)	kg	120	144
29.	Salami surowe wędzone, dojrzewające na 100 g produktu zużyto min. 120 g mięsa wieprzowego	kg	70	84
30.	Schab wieprzowy wędzony, parzony, przewiązany sznurkiem wędliniarskim niejadalnym, na 100 g produktu zużyto min. 122 g mięsa wieprzowego	kg	120	144
31.	Krakowska sucha, grubo rozdrobniona, podsuszana, wędzona, pieczona, zawartość mięsa wieprzowego min. 93%	kg	120	144
32.	Szynka gotowana wieprzowa, wędzona, parzona, w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min. 77%	kg	120	144
33.	Polędwiczka wieprzowa, wędzona, parzona w siatce wędliniarskiej nie jadalnej, zawartość mięsa wieprzowego min. 83%	kg	120	144
34.	Szynka krucha, wędzonka wieprzowa, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 86%	kg	120	144
35.	Udziec z indyka w galarecie wieprzowej, parzony, zawartość mięsa z indyka min. 72%	kg	200	240
36.	Metka z szynki, surowy wyrób mięsny, kiełbasa wieprzowa surowa metka drobno rozdrobniona w osłonce nie jadalnej, zawartość mięsa wieprzowego z szynki min. 87%	kg	40	48
37.	Paszтет pieczony z żurawiną, wieprzowo – podrobowy, pieczony, zawartość mięsa wieprzowego min. 79%	kg	80	96