

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Część 5: MIĘSO, WĘDLINY****15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

15110000-2 mięso

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

**15112000-6 – drób**

15131130-5 – wędliny

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k.– zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Zawartość mięsa w wędlinie min. 90%, wytwarzane bez MOM, bez dodatku glutaminianu sodu, o naturalnym składzie.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 2 dni dla mięsa świeżego i minimum 14 dni dla wędlin.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Kurczak cały	kg.	200
2.	Piersi z indyka	kg.	250
3.	Piersi z kurczaka	kg.	250
4.	Podudzia, pałki kurczaka	kg.	250
5.	Polędwiczki wieprzowe świeże	kg.	250
6.	Wołowina b/k	kg.	100
7.	Schab b/k	kg.	200
8.	Szyja indycza	kg.	10
9.	Udziec z kurczaka, bioderko	kg.	400
10.	Udziec indyczy b/k, bez skóry	kg.	80
11.	Łopatka wieprzowa	kg.	600
12.	Żeberka wieprzowe pieczeniowe, „trójkąty”	kg.	250
13.	Szynka wieprzowa, pieczeniowa, surowa bez kości, MŚ czterogłowy, „kulka”, „myszka”	kg.	150
14.	Wędlina wieprzowa pozostałe	kg.	110

15.	Wędlina drobiowa pozostałe	kg.	100
16.	Kurczak gotowany	kg.	70
17.	Pierś z indyka wędzona	kg.	70
18.	Polędwica z kurczaka	kg.	70
19.	Polędwica z indyka	kg.	80
20.	Filet pieczony z kurczaka	kg.	80
21.	Filet pieczony z indyka	kg.	80
22.	Schab wędzony	kg.	90
23.	Szynka wędzona	kg.	70
24.	Kiełbasa żywiecka	kg.	50
25.	Kiełbasa krakowska	kg.	50
26.	Wędlina jednoznacznie oznaczona jako bezglutenowa, opakowanie 100g	op.	30
27.	Kiełbasa biała parzona lub surowa	kg.	100
28.	Kiełbaski cienkie drobiowe	kg.	100
29.	Kiełbaski cienkie białe	kg.	100
30.	Parówki z szynki lub drobiowe	kg.	200
31.	Kiełbasa wędzona	kg.	100
32.	Kiełbasa typu śląska	kg.	50
33.	Kości wędzone, wieprzowe	kg.	120

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany (zmniejszenia) ilości w poszczególnych asortymentach, w zależności od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny zaoferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 5: MIĘSO, WĘDLINY: 5 razy w tygodniu (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek) – w godzinach od 6:30 do 7:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 19 w Słupsku.

5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy - WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: Samodzielny Referent.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i jaj, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
25. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.