Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 5: MIĘSO, WĘDLINY

15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15110000-2 - mięso
15113000-3 – wieprzowina
15111100-0 – wołowina
15131130-5 – wędliny
15131500-0 – produkty drobiowe
15131400-9 – produkty wieprzowe
15112000-6 – drób

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- 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.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 80%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 10 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Filet z indyka bez skóry, świeży, niemrożony,(mięso zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) klasa I	kg	80
2.	Filet z kurczaka bez skóry, świeży, niemrożony,bez nastrzyku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) klasa I	kg	200
3.	Kurczak cały, bez nastrzyku, klasa I	kg	400
4.	Mięso z indyka, udziec, świeże, niemrożone, klasa I	kg	50
5.	Mięso z uda kurczaka, bez kości i skóry, świeże, bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej niemrożone, klasa I	kg	40
6.	Podudzie z kurczaka, świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, niemrożone, klasa I	kg	90
7.	Schab bez kości, świeży, mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien niemrożony, klasa I	kg	20
8.	Łopatka wieprzowa, świeża, bez kości, niemrożona, klasa I	kg	100
9.	Szynka bez kości, „kulka”, świeża, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, niemrożona, klasa I	kg	8
10.	Polędwiczka wieprzowa, świeża, niemrożona, klasa I	kg	30
11.	Wątróbka drobiowa, świeża, niemrożona, klasa I	kg	8

12.	Wątróbka wieprzowa, świeża, niemrożona, klasa I	kg	8
13.	Wołowina bez kości, świeża, niemrożona, klasa I	kg	30
14.	Cielęcina udziec bez kości, świeży, niemrożony, klasa I	kg	10
15.	Karkówka wieprzowa bez kości, świeża, niemrożona, klasa I	kg	100
16.	Żołądki drobiowe, świeże, niemrożone, klasa I	kg	20
17.	Boczek świeży/wędzony/parzony, klasa I	kg	30
18.	Kabanosy, pakowane 110g, różne rodzaje (wieprzowe, drobiowe, wieprzowo – drobiowe), wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony	szt.	250
19.	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	35
20.	Kiełbasa cienka, różne rodzaje do wyboru (frankfurterka, śląska, krucha, ze schabu, podwawelska, krakowska sucha, szynkowa, żywiecka), zawartość mięsa min. 80%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	100
21.	Kiełbaska śniadaniowa cienka, różne rodzaje (śląska, frankfurterka, kabanos), jakość I, zawartość mięsa min. 82% i zawartość tłuszczu mniej niż 10%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30
22.	Pasztet drobiowy, odpowiednio zapakowany, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30
23.	Salami, odpowiednio zapakowane, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20
24.	Wędlina drobiowa, różne rodzaje (z kurczaka, indyka, polędwica), zawartość mięsa drobiowego powyżej 85%, bez zawartości MOM, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	85
25.	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje (z mięsa gotowanego, wędzonego, parzonego, podwędzanego), zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	85
26.	Smalec wieprzowy	kg	2
27.	Słonina	kg	3

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

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**
Część Nr 5: MIĘSO, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu (w wybrane dni tygodnia) – w godzinach od 6:00 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 11 „Calineczka" w Słupsku, ul. Kosynierów Gdyńskich 6.**

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 odpowiedzialna jest ze strony Zamawiającego: Klaudia Marczewska (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 wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia w przypadku części mięso, drób, 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 użyczyć 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 opakowana 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. nie mniej niż 70% 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.