Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 5: MIĘSO I WĘDLINY
Kody CPV:

- główny: 15000000-8 -żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne,

dodatkowy:

- 15100000-9 – produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

- Mięso wieprzowe, wołowe i cielęcina najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznym 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.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k, wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, 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 5 dni dla mięsa świeżego.
- Mięso drobiowe najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 10 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Boczek wędzony parzony, klasa I mięso świeże pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	20
2	Cielęcina mięso świeże niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowana w pojemniki z pokrywą	kg	30
3	Ćwiartka z kurczaka,świeże elementy mięsne drobiowe,bez zastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	30
4	Filet z indyka, świeży, bez zastrzyku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	300
5	Filet z kurczaka, świeży, bez zastrzyku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	400
6	Kurczak cały klasy I, bez zastrzyku pakowany w pojemniki z pokrywą	kg	300
7	Mięso indycze, skrzydła świeże elementy mięsne drobiowe klasa I, bez zastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	200
8	Polędwiczki wieprzowe mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej bez ścięgien, pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	30
9	Podudzie lub udziec z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez zastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	200
10	Schab B/K mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą	kg	100
11	Szponder, mięso świeże, pakowany w pojemnik z pokrywą	kg	20
12	Szynka B/K „kulka” mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą	kg	200

13	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez zastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą	kg	60
14	Wątróbka drobiowa, świeża, jakość klasa I	kg	5
15	Kabanosy klasyczne (z drobiu ,wieprzowe -do wyboru przez zamawiającego)zawartość mięsa 80 %,zawartość tłuszczu 30%,smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymenty. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
16	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 83%, tylko naturalne składniki termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30
17	Kiełbaska sucha z fileta z drobiu zawartość mięsa 90-100%.Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
18	Kiełbasa krakowska wieprzowa sucha w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
19	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego lub drobiowego min. 87%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	100
20	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa drobiowego /wieprzowego, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	50
21	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	30
22	Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
23	Schab (pieczony,gotowany,wędzony) zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
24	Szynka soczysta(wędzona,parzona) w, zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
25	Kiełbasa szynkowa wieprzowa zawartość mięsa powyżej 90% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	20
26	Szynka z indyka, zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	30
27	Polędwica z indyka zawartość mięsa powyżej 90% .Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	kg	30
28	Kiełbaski (z szynki,z fileta z drobiu -do wyboru prze zamawiającego) zawartość mięsa powyżej 90%,termin przydatności do spożycia 14 dni od dostawy.	kg	50

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, 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 zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie , jednak nie mniejszym niż 50 %. 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 I WĘDLINY: **codziennie w dni robocze Zamawiającego od poniedziałku do piątku** – w godzinach od 6.00 do 7.00. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 1 „Zaczarowany Ogród" w Słupsku ul. Kilińskiego 32.
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 odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Magdalena Bierla.
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 (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.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.

25. 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.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. 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.