

AT.ZP.271.25.2024 Z.CH

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 5: MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób
 15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
 15110000-2 mięso
 15113000-3 – wieprzowina
 15111100-0 – wołowina
 15131130-5 – wędliny
 15112300-9 – wątróbka drobiowa
 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.
- 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 bladnoróżowa 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 kielbasy – 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- Towar pakowany w pojemnikach plastikowych, foliach (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- Towar powinien zawierać oznakowanie (nazwę dostawcy – producent, adres; nazwę produktu, znak identyfikacyjny, nr partii produkcyjnej; pojemność opakowania; datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do... dzień miesiąc rok; warunki przechowywania)
- Transport towaru powinien odbywać się specjalistycznymi środkami transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego; środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Ćwiartka z nogą kurczaka świeża kl. I	kg	10
2.	Cielęcina, mięso świeże bez kości: łopatka, udziec – do wyboru przez zamawiającego kl. I	kg	20
3.	Filet z indyka świeży (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) kl. I	kg	90
4.	Filet z kurczaka świeży (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) kl. I	kg	310
5.	Filet z kaczki świeży kl. I – mięso bez kości	kg	20
6.	Mięso indycze: świeże skrzydła, uda, szyja kl. I	kg	30
7.	Udziec indyczy świeży kl.I	kg	20
8.	Kurczak cały, świeży kl. I	kg	450

9.	Podudzie z kurczaka świeży kl. I	kg	170
10.	Udo z kurczaka świeże kl. I	kg	25
11.	Udziec indyczy świeży bez kości i bez skóry kl. I	kg	20
12.	Mięso wołowe świeże – łopatka b/k kl. I	kg	45
13.	Mięso wołowe świeże – karkówka b/k kl. I	kg	15
14.	Polędwiczki wieprzowe świeże kl. I, mięso pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien.	kg	280
15.	Szynka wieprzowa surowa extra b/k „kulka” kl. I, świeże mięso pozbawione kości i tkanki tłuszczowej	kg	25
16.	Schab b/k kl. I świeży, mięso pozbawione kości i tkanki tłuszczowej	kg	40
17.	Wątróbka z drobiu świeża	kg	70
18.	Żeberka wieprzowe płaty cięte świeże kl. I	kg	15
19.	Żeberka wieprzowe trójkąty mięsne świeże kl. I	kg	15
20.	Kielbasa krakowska sucha z fileta plastry 100g, zawartość mięsa 90–100%	szt	20
21.	Kielbasa biała surowa, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki	kg	20
22.	Kielbasa śląska o zawartości mięsa wieprzowego min. 85%	kg	50
23.	Paszтет pieczony drobiowy/wieprzowy – produkt o zawartości mięsa drobiowego/wieprzowego min 82%	kg	5
24.	Parówki z filetem z kurcząt. Produkt o zawartości mięsa z fileta z kurcząt 90% z mieszanką przypraw podkreślających delikatność drobiu. Bez zawartości glutaminianu, barwników ani fosforanów.	kg	70
25.	Parówki z szynki wieprzowej. Produkt o zawartości wysokiej jakości mięsa głównie z szynki 90%, przypraw i ziół. Zawierający w swoim składzie naturalne dodatki wspomagające proces konserwacji. Bez sztucznych dodatków konserwujących, barwników i wzmacniacza smaku	kg	20
26.	Pierś pieczona z kurcząt 100g plastry. Wyrób o zawartości mięsa z piersi kurcząt 97%	szt	190
27.	Polędwica z kurcząt 100g plastry. Produkt z mięsa piersi kurczaka powyżej 82%, bezglutenowy, grubo rozdrobniony, parzony.	szt	60
28.	Polędwica sopocka 100g plastry. Produkt z mięsa wieprzowego – schabu 80% i zawartości tłuszczu poniżej 4%.	szt	143
29.	Scab pieczony wieprzowy 100g plastry. 100G produktu ze 100g schabu wieprzowego,	szt	50
30.	Szynka gotowana wieprzowa 100g plastry. Skład mięsa 81% wyłącznie z szynki wieprzowej grubo rozdrobnionej, produkt bezglutenowy.	szt	44
31.	Szynka z kurcząt 100g plastry. Szynka parzona z piersi kurcząt, na 100g produktu min. 89g mięsa z piersi kurcząt.	szt	150

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

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 nie wykonania 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 5: MIĘSO I WĘDLINY: codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku od 6:30 do 8:30.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

Miejszem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 6 „Kasztanowy Domek” w Słupsku, ul. Wandy 3.

- 4 Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- 5 Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 6 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.
- 7 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- 8 Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- 9 Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Renata Serafin.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- 13 Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- 14 Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- 15 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.
- 16 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 opakowania 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 2014 r. 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.