

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Zadanie Nr 5 – produkty zwierzęce, mięso, wędliny – kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV: 15100000-9)****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 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.– 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.	Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego	Masa	j.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	Schab świeży bez kości klasy I, bez na strzyku (najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy bez słoniny). Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO."	kg	kg	ok. 300 kg
2.	Łopátka świeża bez kości, klasy I, bez na strzyku (mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry). Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO."	kg	kg	ok. 400 kg
3.	Szynka świeża bez kości klasy I, bez na strzyku (mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry). Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO."	kg	kg	ok. 300 kg
4.	Wołowina świeża bez kości – zrazowa górna klasa I, bez na strzyku (mięso z bydląt młodego, górna zrazowa,	kg	kg	ok. 250 kg

	bez ścięgien i widocznego tłuszczu).Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".			
5.	Antrykot wołowy świeży (mięso z kością z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej) Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".	kg	kg	ok. 50 kg
6.	Wątróbka drobiowa Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".	kg	kg	ok. 150 kg
7.	Udziec z indyka-świeży, bez skóry i bez kości, bez na strzyku (mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków). Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".	kg	kg	ok. 750 kg
8.	Filet z indyka-świeży, bez na strzyku (mięso z tuszek indyków zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości i klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".	kg	kg	ok. 300 kg
9.	Szynka wieprzowa, wędzona, gotowana (o zawartości mięsa wieprzowego min.90)	kg	kg	ok. 90 kg
10.	Filet z indyka wędzony, gotowany (o zawartości mięsa indyczego min.90%).	kg	kg	ok. 90 kg

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 zamiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny oferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 70%.

### 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: **Zespół Żłobków Miejskich w Słupsku**

Żłobek nr1 ul. Gen. Andersa 4

Żłobek nr2 ul. 3-go Maja 78

Żłobek nr3 ul. Łukasiewicza 4

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: **Dietetyk**.

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 wymagania dla tych produktów, w tym wymagania 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 organoleptyczną 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.

Zawartość mięsa we wędlinach musi stanowić min. 90 %.

Dostawca zobowiązuje się do dostawy gramatury asortymentu pożądanego przez Zamawiającego.

Dostawca zobowiązuje się do dostawy wędlin w hermetycznych, próżniowych opakowaniach.