

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do stołówki BURS, przy ul. Botanicznej w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **od 40-45%** zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar wg złożonego zapotrzebowania - do magazynu zamawiającego, znajdującym się w Bursie, **przy ul. Botanicznej 60 w Zielonej Górze**. Odbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Dostawy winny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12 godzin dla mięsa świeżego oraz 12-24 godzin dla innego towaru**, licząc od godziny złożenia zamówienia, lub w terminie i godzinach uzgodnionych przez strony umowy.
5. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
6. Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze (**codziennie**), od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7:00 do 9:00 lub w wyjątkowo w dniach i godzinach ustalonych przez strony umowy. **UWAGA: W wyjątkowych sytuacjach przewiduje się dostawę drugi raz w ciągu tego samego dnia, po telefonicznym zgłoszeniu do godz. 12:00.**
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
9. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
10. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
11. Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
12. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
13. **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami i ścięgnami; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
14. **Zawartość mięsa w wędlinach musi wynosić min. procenty określone w tabeli asortymentu.**
15. Ceny jednostkowe wyszczególnione w *Formularzu oferty* mogą:
 - a) być waloryzowane, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż **po upływie I kwartału 2022 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w stosunku do kwartału poprzedniego **o co najmniej 2,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o wskaźnik podany w Komunikacie Prezesa GUS, albo
 - b) zmienione w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe drastycznie wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w **Formularzu oferty**, stanowiącym **załącznik nr 2** do SWZ, jednak nie więcej niż **do 8%** wartości zaoferowanej ceny towaru brutto, którego podwyżka dotyczy oraz nie częściej niż raz na kwartał, i nie wcześniej niż po upływie **I półrocza 2022 r.** realizacji umowy - po negocjacjach cen stron umowy;
 - c) mogą być obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b).

Zmiany cen jednostkowych mogą być dokonane na **pisemny wniosek stron umowy**, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę cen jednostkowych zamawianego towaru. Zmiany cen jednostkowych wymagają wprowadzenia aneksu do umowy, w przypadkach określonych w lit. a) - b) niniejszego punktu.

16. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.
17. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.
18. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia:

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. Miary	ilość min.	Ilość max. (prawo opcji od 40-45%)
1	2	3	4	5
1	Boczek b/skóry, b/ żeber, świeży, surowy	kg	63	90
2	Boczek wędzony b/surowy i żeberek	kg	94	135
3	Filet z indyka świeży	kg	63	90
4	Filet z indyka wędzony zawierający min. 80% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	126	180
5	Filet z kurczaka świeży	kg	126	180
6	Kabanosy wieprzowe, min.125g mięsa wieprzowego do wyrobu 100g gotowego produktu zawierające i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	94	135
7	Karkówka b/k świeża wieprzowa całkowicie odkostniona, słonina zdjęta całkowicie	kg	63	90
6	Kiełbasa biała surowa, zawartość mięsa min. 78%	kg	94	135
7	Kiełbasa myśliwska. min.125g mięsa wp. do wyrobu 100g gotowego produktu i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	88	126
8	Kiełbasa krakowska wieprzowa sucha wędzona zawierająca minimum 80% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	189	270
9	Kiełbasa rzeszowska zawierająca minimum 80% mięsa wieprzowa zawierająca wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	63	90
10	Kiełbasa szynkowa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona zawierająca minimum 80% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu,	kg	126	180
11	Kiełbasa śląska zawierająca minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
12	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, grubo rozdrobniona, podsuszana zawierająca minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	94	135
13	Kiełbaski delikatesowe wyborowe parzone zawierające minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
14	Krakowska drobiowa podsuszana zawierająca min.95% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	126	180

15	Krakowska wędzona, parzona zawierająca min 70% mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
16	Kurczak cały świeży	kg	250	360
17	Łopatka b/k całkowicie odkostniona, skóra i słonina całkowicie zdjęta, świeża	kg	504	720
18	Metka zawierająca minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	32	45
18	Ogonówka wieprzowa, wędzona zawierające minimum 80% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
20	Parówki cienkie w osłonce naturalnej zawierające min.70% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
21	Parówki ze schabem zawierające minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
22	Pasztet drobiowy zawierający minimum 70% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	63	90
23	Pasztet wp, pieczony zawierający min.70%mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu	kg	63	90
24	Pieczeń rzymska zawierająca minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu.	kg	32	45
25	Pieczeń z drobiem zawierająca min. 70%mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	63	90
26	Polędwica z indyka zawierająca min. 80/% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
27	Polędwica sopocka wieprzowa zawierające minimum 80% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360
28	salami surowe wędzone, dojrzewające (100g wyprodukowane z min 120g mięsa wieprzowego	kg	32	45
29	Porcja rosółowa korpus świeży	kg	190	270
30	Schab wieprzowy świeży b/k całkowicie odkostniony, bez warkocza, słonina całkowicie zdjęta	kg	945	1350
31	Słonina surowa	kg	7	9
32	Szynka drobiowa zawierająca min 80% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	126	180
33	Szynka tyrolska zawierające minimum 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	76	108
34	Szynka wieprzowa (mięso) całkowicie odkostniona skóra i słonina całkowicie zdjęta	kg	378	540
35	Szynkowa drobiowa zawierająca min. 70/% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu.	kg	63	90
36	Udko z kurczaka b/kości i skóry	kg	95	135
37	Udko z kurczaka świeże z kością	kg	1130	1620

38	Udo z indyka b/k i skóry, zmielone	kg	32	45
39	Udo z indyka b/k i skóry świeże	kg	126	180
40	Wołowina extra b/k, świeża pozbawiona tłuszczu, błon ścięgniastych	kg	126	180
41	Szynka wieprzowa typu myszka, wędzona parzona, zawierająca minimum 80% mięsa wp i nie więcej niż 10% tłuszczu w 100g produktu	kg	250	360