

Znak sprawy: DPS.DAG.0261.2.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE**

Dostarczane mięso, podroby oraz wędliny powinny być:

1. wysokiej jakości;
2. świeże, nie mrożone;
3. o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju;
4. mięso jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej;
5. odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
6. bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego);
7. bez nalotów nieznanego pochodzenia;
8. bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
9. bez dziwnego smaku (w przypadku mięsa i podrobów po ugotowaniu) sugerującego zepsucie się produktu;
10. przetwory mięsne zawierające co najmniej 70% mięsa (dokładne wymagania w opisie produktu) i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.

W przypadku kiełbas i wędlin wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu.

KATEGORIA CPV:**15110000 - 2 Mięso****15131130 - 5 Wędliny****15112000 - 6 Drób i wyroby drobiarskie****15114000 - 0 Podroby**

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Gramatura	Szacunkowa ilość	Jednostka miary	Minimalna ilość
1	15112000-6	Piersi z kurczaka	1000	300	kg	280
2	15112130-6	Kurczaki	1000	550	kg	530
3	15112300-9	Wątróbka drobiowa	1000	120	kg	100
4	15112100-7	Żołądki drobiowe	1000	50	kg	45
5	15112120-3	Indyk filet surowy	1000	200	kg	180
6	15113100-4	Schab wieprzowy b/k	1000	120	kg	100
7	15113100-4	Karkówka wieprzowa b/k	1000	250	kg	200
8	15112130-6	Udka drobiowe,	1000	600	kg	570
9	15113000-3	Łopatka wieprzowa, bez kości, bez skóry	1000	750	kg	700
10	15113100-4	Żeberka wieprzowe mięsne	1000	70	kg	60
11	15111191-4	Mięso wołowe rostbef z kością	1000	30	kg	25
12	15131130-5	Szynka wędzona drobiowa min. 82 % mięsa	1000	230	kg	220
13	15131100-6	Kiełbasa zwyczajna	1000	350	kg	300
14	15131100-6	Kiełbasa wiejska	1000	210	kg	200
15	15131100-6	Kiełbasa krakowska	1000	120	kg	100
16	15131100-6	Boczek wędzony, gotowany	1000	20	kg	10
17	15131100-6	Smaczek ala konserwa	1000	60	kg	50
18	15131130-5	Polędwica sopocka wieprzowa, drobiowa	1000	150	kg	130
19	15131130-5	Szynka drobiowa	1000	70	kg	50
20	15131130-5	Szynka wieprzowa gotowana	1000	60	kg	50
21	15131130-5	Baleron wędzony	1000	70	kg	60

22	15131310-1	Paszтет wieprzowy,drobiowy	1000	100	kg	90
23	15131100-6	Kiełbasa szynkowa	1000	160	kg	150
24	15131310-1	Paszтет drobiowy,wieprzowy pieczony	1000	40	kg	30
25	15131100-6	Salceson drobiowy, wieprzowy	1000	120	kg	110
26	15131135-0	Parówki drobiowe cienkie, zawartość mięsa pow. 80%	1000	220	kg	200
27	15112000-6	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	1000	420	kg	400
28	15131130-5	Kiełbasa kminkowa „żywiecka	1000	130	kg	120
29	15131130-5	Indyk gotowany	1000	350	kg	300
30	15131100-6	Szynka wieprzowa typu konserwowa, zawartość mięsa pow. 70%	1000	150	kg	120
31	15131135-0	Parówki wieprzowe grube, zawartość mięsa pow. 70%	1000	100	kg	80
32	15112100-7	Porcje rosółowe z kurczaka	1000	1600	kg	1500
33	15131134-3	Kaszanka	1000	100	kg	80
34	15131130-5	Mortadela wieprzowa	1000	50	kg	40
35	15131100-6	Schab z ziołami	1000	50	kg	30
36	15131100-6	Galaretka wieprzowa	1000	50	kg	40
37	15131130-5	Klops z pieca	1000	180	kg	170
38	15111000-9	Pieczeń z polędwicą, typu „pieczeń babuni”	1000	20	kg	10
39	15131130-5	Lencz	1000	20	kg	10
40	15131100-6	Udziec indyczy w galarecie	1000	40	kg	30
41	15131100-6	Kiełbasa toruńska, śląska	1000	200	kg	150
42	15113100-4	Szynka wieprzowa surowa	1000	20	kg	10
43	15112000 -6	Mięso trybowane,gulaszowe	1000	100	kg	80
44	15131130-5	Szynka wieprzowa wędzona	1000	230	kg	200
45	15131110-9	Szponder	1000	30	kg	20
46	15131110-9	Słonina	1000	50	kg	40
47	15412100-0	Smalec	1000	10	kg	5

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

UWAGA: Jeżeli zaoferowane artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane przez Wykonawcę artykuły odpowiadają wymaganiom wskazanym przez Zamawiającego, spoczywa na Wykonawcy.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).
2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.
3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.
5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa mięsa, drobiu, przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach z pokrywkami, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.
7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego i z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.
8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością dzieci korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu **nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia.** Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.

10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.
11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.