

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

### Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do Domu Pomocy Społecznej dla Kombatantów 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 **do 30%**, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynu zamawiającego, znajdującym się w **Domu Pomocy Społecznej dla Kombatantów przy ul. Lubuskiej 11 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 6.30 do 7.30 lub w godzinach ustalonych przez strony umowy.
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. 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.
16. Zamówienie podzielone jest na **2 części:**
  - a) część 1 - mięso i drób
  - b) część 2 - wędliny
17. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części przedmiotu zamówienia.
18. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia, z podziałem na części:

### Część nr 1 – mięso i drób

L.p.	Nazwa Towaru
1	2
1.	Porcja rosółowa , korpus świeży
2.	Podudzie z kury świeże
3.	Udziec z kury świeży
4.	Boczek surowy wędzony bez żeber
5.	Słonina surowa
6.	Kości wędzone ze schabu
7.	Szynka wieprzowa b/k kulka
8.	Schab b/k, świeży, gat. 1
9.	Łopatka świeża b/k (mięsień trójgłowy), bez skóry, gat. 1
10.	Karkówka wieprzowa b/k, świeża, gat. 1
11.	Flaki wołowe krojone
12.	Filet z kurczaka świeży
13.	Żeberka paski wieprzowe
14.	Wątróbka z kurczaka świeża

### Część nr 2 – wędliny

L.p.	Nazwa Towaru
1	2
1	Szynka gotowana wieprzowa, wędzona, parzona, w siatce wędliniarskiej, mięso wieprzowe min. 77%
2	Szynka krucha, wędzonka wieprzowa, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 86%
3	Filet z kurczaka faszerowany indykiem z dodatkiem suszonych warzyw. Filet z kurczaka (47,7%), woda, mięso z indyka (10,1%), mięso wieprzowe (4,4%)
4	Poładwiczka z indyka, wędzona, parzona, zawartość mięsa z indyka min. 88%
5	Baleron Gotowany (Karczek wieprzowy bez kości, nieprzetłuszczony, obrobiony, pozbawiony zewnętrznych ścięgien i strzępów)
6	Schab wieprzowy wędzony, parzony, przewiązany sznurkiem wędliniarskim niejadalnym, na 100 g produktu zużyto min. 122 g mięsa wieprzowego
7	Pasztet drobiowo-wieprzowy (wieprzowo – podrobowy, drobiowo-podrobowy, zawartość mięsa drobiowego z kurczaka (41%), mięsa wieprzowego (25%))
8	Krakowska sucha z filetem z kurczaka, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, zawartość mięsa z fileta z kurczaka min. 40%
9	Udziec z kurczaka w galarecie wieprzowej, parzony, zawartość mięsa z indyka min. 72%
10	Szynka biała (Min 77% mięsa wieprzowego)
11	Poładwica z piersi z indyka, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, zawartość mięsa z fileta z piersi indyka min 96%
12	Kiełbasa szynkowa wieprzowa (Min. 80% mięsa wieprzowego)
13	Szynka konserwowa z kurczaka (Mięso z kurczaka min. 64%)
14	Salceson z kurcząt (Mięso z kurczaka min. 51%)

15	Szynka konserwowa, mięso wieprzowe z szynki zawartość min. 66%
16	Polędwiczka wieprzowa z warzywami (mięso z kurczaka (26,9%), warzywa w zmiennych proporcjach- 14,1%)
17	Paszтет borowikowy (Mięso wieprzowe min 75%, borowiki suszone 1,2%)
18	Szynka delikatna z piersi indyka
19	Kiełbasa biała parzona (zaw. mięsa min. 80%)
20	Kiełbasa śląska wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa min. 75%
21	Kiełbasa myśliwska wędzona, parzona podsuszana, 100 g produktu z min. 101 g mięsa wieprzowego
22	Kiełbasa krucha wieprzowa, wędzona, parzona, 100g wyprodukowane z min. 118 g mięsa wieprzowego
23	Kaszanka (mięso wieprzowe 7%)
24	Kiełbasa zwyczajna pieczona (grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, zawartość mięsa wieprzowego min. 87%)
25	Parówki drobiowe (min. 77% mięsa z kurczaka)
26	Parówki, osłonka naturalna, bez MOM wędzone, parzone, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%