

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby ZAZ w Czarnem

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mięsne objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.

INSTRUKCJA wypełnienia Formularza cenowego

Wykonawca oprócz podania cen jednostkowych i wyliczenia wartości zamówienia jest zobowiązany wypełnić Formularz cenowy, załącznik nr 2 do niniejszej SWZ, **rubryka nr 3 – Oferowany asortyment** w następujący sposób:

Wykonawca wpisuje nazwę produktu, oferowane parametry, zgodne z wymaganiami Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest wpisać, powyższe informacje w celu potwierdzenia wymagań Zamawiającego. Poniżej przykładowe zapisy:

- Filet z piersi indyka, bez skóry bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A.
- Porcje rosółowe ze skrzydełkami, skład min. szyja, korpus z kręgosłupem, klasa A
- Tuszka z kurczaka patroszona bez podrobów, sztuka min. 1800 g do 2500 g.

Powyższy sposób opisu dotyczy każdej pozycji asortymentu i jest zobowiązujący dla Wykonawcy.

4. Nazwy własne użyte w tabelach należy rozumieć jako nazwy preferowanego typu asortymentu.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
6. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
7. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

8. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
9. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Zamkowej 17.
10. Zamawiający w szczególności **wymaga zastosowania obniżonych temperatur** w trakcie transportu przedmiotu umowy tj.
 - a) Mięso świeże chłodzone powinno być przewożone w temperaturze od -1°C do $+7^{\circ}\text{C}$;
 - b) Podroby, mięso drobne i mielone chłodzone – w temperaturze -1°C do $+3^{\circ}\text{C}$.**lub w wyznaczonej na etykiecie lub/i w dokumentach przewozowych**, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy.
11. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
12. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.
13. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
 - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
 - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
 - 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
 - 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.

ZESTAWIENIE MIĘSA I WĘDLIN DLA ZAKŁADU AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ W CZARNEM

Lp.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwań Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
Produkty drobiowe			
1	Tuszka z kurczaka sztuka min. 1800g do 2500g	kg	700
2	Porcje rosółowe ze skrzydełkami skład min. szyja, korpus z kręgosłupem , 2 skrzydełka kl. A	kg	2 000
3	Udko kurczaka, klasa A	kg	1 500
4	Filet z piersi kurczaka podwójny, bez skóry, bez kości z połówką, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	1 500
5	Filet z piersi indyka, bez skóry, bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	10
6	Filet z piersi kaczki, pojedynczy, bez kości, ze skórą świeży luz, klasa A,	kg	10
7	Wątroba drobiowa, najwyższej jakości, lekko gąbczasta, miękka, ciemno-bordowego koloru. Barwa bez jaśniejszych i ciemniejszych przebarwień, błyszczącą powierzchnią, śliska w dotyku.	kg	400
8	Krakowska sucha drobiowa min. 100 % mięsa	kg	30
9	Filet pieczony z kurczaka zawartość 100% mięsa	kg	150
10	Filet pieczony z indyka zawartość min. 70 % mięsa	kg	80
11	Filet z indyka wędzony min. 75 % mięsa	kg	200
12	Szynka delikatesowa z indyka min. 90% mięsa	kg	310
13	Kabanos ekstra drobiowy min. 100% mięsa	kg	120
14	Kiełbasa Lisówka drobiowa min. zawartość 100 mięsa %	kg	20
15	Kiełbasiak pieczony min. 90% mięsa	kg	100
16	Kiełbasa z piersi kurczaka min. 85 % mięsa	kg	10
17	Kurczak gotowany min. 75 % mięsa	kg	150

18	Filet parzony z indyka min. 70% mięsa	kg	130
19	Filet naturalnie parzony min. 95% mięsa	kg	110
20	Kiełbasa szynkowa drobiowa zawartość mięsa min. 80%	kg	130
21	Pierś gotowana zawartość mięsa min. 55% mięsa	kg	200
22	Polędwica miodowa zawartość mięsa min. 45%	kg	70
23	Indyk parzony zawartość min. 80 % <i>np. z pasieki</i>	kg	200
24	Szynka delikatna z kurczaka min. 85% mięsa	kg	200
25	Pieczeń drobiowa min. 80%	kg	150
26	Tatrzańska drobiowa min. 100 % mięsa	kg	150
27	Pierś wędzona zawartość mięsa min. 50%	kg	150
28	Kurczak w galarecie, mięso z kurczaka min. 15%, warzywa min. 15 %	kg	200
29	Kurczak w konserwie min. 65% mięsa	kg	30
30	Polędwica z pasieki min. 95% mięsa	kg	100
31	Kebab z pierś kurczaka min.75% mięsa drobiowego	kg	30
32	Cienkie parówki drobiowe min. 70% mięsa	kg	200
33	Serdelki drobiowe zawartość min.80 % mięsa	kg	400
34	Podudzie z kurczaka wędzone	kg	250
35	Pasztet z indyka zawartość mięsa min. 50 %	kg	100
36	Pasztet drobiowy zapiekany z dodatkami min. 45 % mięsa	kg	65
Produkty wieprzowe i wołowe			
37	Łopatką b/k 100%mięsa	kg	200
38	Łopatką b/k vac 100%mięsa	kg	3500
39	Łopatką mielona 100 % mięsa	kg	100
40	Schab b/k ekstra odbłonowany vac 100% mięsa	kg	700
41	Schab b/k 100% mięsa	kg	100

42	Szynka b/k myszka vac 100%mięsa	kg	50
43	Karkówka b/k vac 100%mięsa	kg	1400
44	Karkówka b/k 100% mięsa	kg	100
45	Wołowina b/k zrazowa 100%mięsa	kg	10
46	Żeberka wieprzowe paski	kg	400
47	Polędwiczka surowa vac 100%mięsa	kg	40
48	Flaki krojone wołowe , min. 80 % żołądków wołowych	kg	100
49	Golonka surowa	kg	40
50	Boczek surowy	kg	30
51	Paski boczku wędzonego min. 70% stanowi boczek wieprzowy	kg	100
52	Boczek wędzony parzony min. 80% stanowi boczek wieprzowy	kg	200
53	Smalec wieprzowy	kg	60
54	Kaszanka czarna cienka kasza gryczana min. 15%, krew wieprzowa min. 10%, mięso wieprzowe min. 10%, wątróbka	kg	250
55	Pasztet luksusowy zawartość mięsa min. 70%	kg	100
56	Pasztetowa wiejska zawartość mięsa min. 45 %	kg	750
57	Parówka bydgoska min. 55 % mięsa	kg	200
58	Parówki cielęce min. 75% mięsa	kg	350
59	Parówki z szynki min. 80% mięsa	kg	800
60	Kiełbasa biała z szynki powyżej 70 % mięsa parzona	kg	300
61	Kiełbasa biała z szynki powyżej 80 % mięsa, surowa	kg	10
62	Kiełbasa śląska extra min. 80 % mięsa	kg	1300

63	Kiełbaski śląskie a'la frankfurterki wędzone zawartość mięsa 100%	kg	100
64	Kiełbasa myśliwska sucha min. 100% mięsa	kg	10
65	Kiełbasa toruńska min. 80 % mięsa	kg	150
66	Baleron wieprzowy mięso wieprzowe min. 70%	kg	100
67	Szynkowa Geesowska zawartość mięsa min. 95 %	kg	120
68	Kabanosy wieprzowe min. 100% mięsa	kg	10
69	Kiełbasa schabówka zawartość mięsa min. 90%	kg	50
70	Kiełbasa krotoszyńska min. 70% mięsa	kg	200
71	Kiełbasa extra tatrzańska min. 100% mięsa	kg	150
72	Kiełbasa żywiecka min. 65% mięsa	kg	100
73	Krakowska sucha ekstra min. 100% mięsa	kg	10
74	Kiełbasa piwna min. 70% mięsa	kg	100
75	Kiełbasa dębowa wp. zawartość 100% mięsa	kg	100
76	Kiełbasa polska w naturalnym jelicie min. 95% mięsa	kg	10
77	Krakowska parzona min. 70% mięsa	kg	200
78	Szynkowa min. 80 % mięsa	kg	200
79	Konserwa turystyczna gramatura 300 g min. 90 % mięsa	szt.	50
80	Szynka konserwowa min.65% mięsa	kg	100
81	Łopatka pieczona min. 80 % mięsa	kg	250
82	Metka łososiowa min. 45%	kg	100
83	Ogonówka wędzona parzona min. 70% mięsa	kg	450

84	Salami oryginalne min. 100% mięsa	kg	10
85	Salceson włoski min. 85% mięsa	kg	100
86	Schab cygański, polędwica wieprzowa min. 60%	kg	150
87	Schab pieczony zawartość mięsa min. 60%	kg	200
88	Polędwica sopocka min 65% mięsa	kg	880
89	Polędwica wiśniowa min 70% mięsa	kg	200
90	Schab biały min. 75%mięsa	kg	10
91	Szynka gotowana min. 65% mięsa	kg	100
92	Szynka z kotła min. 100 % mięsa	kg	100
93	Szynka biała parzona zawartość mięsa min.75%	kg	150
94	Szynka ze spiżarni zawartość mięsa min. 75%	kg	90
95	Szynka wp. zawartość mięsa min. 70%	kg	200
96	Szynka min. 85% mięsa <i>Np. Nie ze wsi</i>	kg	200
97	Szynka wędzono-parzona min. 100% mięsa	kg	150
98	Szynka z czarnuszką min. 100% mięsa	kg	100
99	Szynka od szwagra min. 100% mięsa	kg	150
100	Pyzdra szynkowa, schabowa min. 90% mięsa	kg	180
101	Szynka zrazowa min. 75 % mięsa	kg	100