|  |
| --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| **SPRZEDAŻ I DOSTAWA PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH, DROBIOWYCH, MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH PRZETWORZONYCH** |

**Rozdział 1**

**Warunki ogólne**

Sprzedawane i dostarczane produkty zwierzęce muszą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 VII 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Do grupy tej należą produkty takie jak : mięsa: wołowe, wieprzowe, drobiowe; podroby, wędliny, pasztety, parówki, kabanosy itp. W przypadku tej grupy bardzo ważna jest nienaganna jakość dostarczanych produktów. Każdorazowo ocenie podlegać będą wyróżniki fizyczne takie jak: wygląd zewnętrzny, zapach. Muszą one spełniać wymagania dla poszczególnych gatunków mięsa. Szczegółowe wymagania dotyczące poszczególnych produktów zamieszczono w poniższej tabeli. W wyliczeniach podanych w tabelach Kupujący opierał się na ilościach zużytych w latach poprzednich.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa artykułu Proponowana gramatura lub wielkość opakowania | j.m | Ilość zamówieniana okres 02 wrzesień - 24 grudzień 2019 r. | Stawka VAT (%) | Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy | Sposób częstotliwościi szybkość realizacji zamówienia |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Boczek wędzony świeży, kg  | kg | 20 | 5 | 7 dni | Zamówienie telefoniczne produkty przywożone przez kontrahenta 1 – 2 razy w tygodniu lub wg potrzeb. Realizacja dostawy dzień po zamówieniu w godz. 6:00– 8:00 |
| 2 | Kiełbasa mocno wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, kg | kg | 25 | 5 |
| 3 | Kiełbasa podwawelska, zawartość mięsa wieprzowego min. 84%, kg | kg | 25 | 5 |
| 4 | Kiełbasa głogowska, min. 111g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg  | kg | 25 | 5 |
| 5 | Kiełbasa półsucha, min. 106g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg  | kg | 30 | 5 |
| 6 | Kiełbasa sucha drobiowo-wieprzowa, min. 84g mięsa drobiowego z kurczaka oraz 29g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg | kg | 25 | 5 |
| 7 | Kiełbasa sucha drobiowa, min. 97g mięsa z kurczaka oraz 25g mięsa z indyka na 100g gotowego wyrobu, kg | kg | 25 | 5 |
| 8 | Lencz królewski, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg  | kg | 10 | 5 |
| 9 | Szynka w siatce gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg | kg | 20 | 5 |
| 10 | Szynka swojska, min. 115g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg  | kg | 30 | 5 |
| 11 | Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 84%, kg | kg | 30 | 5 |
| 12 | Szynka, zawartość mięsa wieprzowego nim. 68%, kg  | kg | 20 | 5 |
| 13 | Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 87%, kg  | kg | 20 | 5 |
| 14 | Polędwica drobiowa, zawartość mięsa drobiowego min. 49%, kg | kg | 20 | 5 |
| 15 | Polędwica wieprzowa , kg  | kg | 20 | 5 |
| 16 | Filet wędzony z indyka, 100% mięsa z indyka, kg | kg | 25 | 5 |
| 17 | Schab swojski, min. 115g schabu wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg | kg | 35 | 5 |
| 18 | Parówka wieprzowa, min. 110g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg  | kg | 21 | 5 |
| 19 | Parówka drobiowa, min. 110g mięsa drobiowego na 100g gotowego wyrobu, kg  | kg | 15 | 5 |
| 20 | Parówki, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%, kg | kg | 15 | 5 |
| 21 | Kornetki, , zawartość min. 76% mięsa wieprzowego oraz 6% mięsa z kurczaka, kg  | kg | 35 | 5 |
| 22 | Kabanosy wieprzowe, min. 137g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg | kg | 15 | 5 |
| 23 | Kabanosy drobiowe, min. 132g mięsa drobiowego na 100g gotowego wyrobu, kg | kg | 10 | 5 |
| 24 | Pasztet firmowy, min. 40% mięsa wieprzowego oraz 10% tłuszczu wieprzowego, kg | kg | 16 | 5 |
| 25 | Pasztetowa wiejska, min. 45% mięsa wieprzowego oraz 16% wątroby, kg  | kg | 10 | 5 |
| 26 | Pasztet ciechanowski, min. 35% mięsa drobiowego z kurcząt oraz 10% mięsa wieprzowego, kg | kg | 10 | 5 |
| 27 | Pieczeń wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg | kg | 10 | 5 |
| 28 | Schab b/ k świeży, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 120 | 5 | 2 dni |
| 29 | Karkówka b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 70 | 5 |
| 30 | Łopatka górka b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg | kg | 10 | 5 |
| 31 | Mięso szynka kulka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 100 | 5 |
| 32 | Mięso szynka zrazówka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 10 | 5 |
| 33 | Pieczeń wołowa b/k świeża, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 30 | 5 |
| 34 | Ligawa wołowa b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 30 | 5 |
| 35 | Cielęcina łopatka od kości świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg | kg | 30 | 5 |
| 36 | Szynka cielęca b/k świeża, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg  | kg | 20 | 5 |
| 37 | Szynka konserwowa | kg | 10 | 5 |
| 38 | Rosół wołowy z paska świeży extra, kg  | kg | 10 | 5 |
| 39 | Antrykot wołowy świeży extra, kg | kg | 20 | 5 |
| 40 | Szponder wołowy świeży extra, kg | kg | 10 | 5 |
| 41 | Kości wędzone, kg | kg | 5 | 5 |
| 42 | Żeberka wędzone, kg | kg | 10 | 5 |
| 43 | Filet z kurczaka świeży jakości pierwszej, kg  | kg | 150 | 5 |
| 44 | Udko z kurczaka świeże jakości pierwszej, kg | kg | 100 | 5 |
| 45 | Filet z indyka świeży jakości pierwszej, kg | kg | 50 | 5 |
| 46 | Żołądki drobiowe jakości pierwszej, kg | kg | 20 | 5 |
| 47 | Żołądki indycze jakości pierwszej, kg | kg | 20 | 5 |

Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu

i z nazwą w formularzu cenowym. Również cena wykazana na fakturze musi być zgodna

z ceną z formularza cenowego.

**Rozdział 2**

**Miejsce i termin dostawy**

Zespół Szkół Plastycznych im. P. Michałowskiego, 35-051 Rzeszów, ul. Staszica 16a, pomieszczenia magazynów intendenta.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w miarę potrzeb Kupującego w terminie: od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż od 02 września do 24 grudnia 2019 r.

Szczegóły dotyczące czasu dostaw określone zostały w powyższej tabeli kolumna nr 7.

**Rozdział 3**

**Pozostałe warunki**

1. Sprzedawca będzie realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002r

w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.

1. Kupujący wymaga aby Sprzedawca ubiegający się o zamówienie dostarczał:
	1. produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
	2. artykuły nie wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
	3. produkty świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie przydatności do spożycia dla danego produktu(określono w tabeli- kolumna 6)
	4. asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu- Zgodnie

z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

* 1. artykuły były pierwszego gatunku,
	2. dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,
	3. posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
	4. Sprzedawca dostarczał będzie asortyment własnym transportem,

na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP,

w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych

i odżywczych,

* 1. transport do siedziby Kupującego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych

w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,

* 1. pojemniki oraz opakowania posiadały atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, dostawa była realizowana zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
	2. dostarczane produkty były czyste
	3. jeżeli Kupujący przy odbiorze artykułów stwierdzi, że jakość i/lub ilość jest niezgodna ze złożonym zamówieniem lub towar jest wadliwy, to Sprzedający w czasie określonym w przedstawionej ofercie od zgłoszenia przez Kupującego(pisemnie, lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście na podstawie spisanego protokołu) dostarczy artykuł właściwy, po uzgodnieniu z Kupującym.

W przypadku braku dostarczenia produktu właściwego w terminie,

o którym mowa w § 3 ust. 5 Kupujący ma prawo zamówić partię towaru u innego dostawcy a jej kosztami, powiększonymi o kwotę 200,00zł brutto, obciążyć Sprzedającego.

**Rozdział 4**

**Dokumenty wymagane po podpisaniu umowy**

Sprzedawca , z którym zostanie zawarta umowa jest zobowiązany w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy do złożenia następujących oświadczeń:

1. Oświadczenie o spełnianiu wymogów wynikających z systemu HACCP zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171, poz. 1225, **załącznik nr 1 do OPZ**

1. Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP, **załącznik nr 2 do OPZ.** Dla wykonawców części IV Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne przetworzone produkty drobiowe i produkty przetworzone – Aktualna decyzja lub zaświadczenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Inspektora Weterynarii stwierdzające dopuszczenie wykonawcy do obrotu handlowego mięsem i wędlinami, wystawione lub poświadczone nie wcześniej niż 6 m-cy przed terminem składania ofert