

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ IV – 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.

L.p.	Nazwa artykułu Proponowana gramatura lub wielkość opakowania	j.m	Ilość zamówienia na okres 02 styczeń - 24 grudzień 2020 r.	Stawka VAT (%)	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób częstotliwości i szybkość realizacji zamówienia
1	2	3	4	7	10	11
1	Boczek wędzony świeży, kg	kg	40	5	7 dni	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni robocze w godzinach 06:00 – 08:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia
2	Kiełbasa mocno wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, kg- bez wzmacniaczy smaku	kg	60	5		
3	Kiełbasa podwawelska, zawartość mięsa wieprzowego min. 84%, kg	kg	45	5		
4	Kiełbasa głogowska, min. 111g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg- bez wzmacniaczy smaku	kg	60	5		
5	Kiełbasa pótsucha, min. 106g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg -bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	40	5		

6	Kiełbasa sucha drobiowo-wieprzowa, min. 84g mięsa drobiowego z kurczaka oraz 29g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmocniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	50	5	zamówienia
7	Kiełbasa sucha drobiowa, min. 97g mięsa z kurczaka oraz 25g mięsa z indyka na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmocniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	50	5	
8	Lencz królewski, zawartość mięsa wieprzowego min. 60% , kg	kg	15	5	
9	Szynka w siatce gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 60% , kg	kg	30	5	
10	Szynka swojska, min. 115g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, bez wzmocniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów , kg	kg	50	5	
11	Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 81% , kg	kg	40	5	
12	Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 64% , kg	kg	20	5	
13	Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 87% , kg	kg	30	5	
14	Kiełbasa z fileta drobiowego, zawartość mięsa drobiowego min. 93% , kg	kg	40	5	
15	Polędwica wieprzowa, zawartość schabu wieprzowego min. 61% , kg	kg	40	5	
16	Filet wędzony z indyka, zawartość mięsa z indyka min 95% , kg	kg	50	5	

17	Schab swojski, min. 115g schabu wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	70	5	
18	Parówka wieprzowa, min. 110g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg	kg	80	5	
19	Parówka drobiowa, min. 110g mięsa drobiowego na 100g gotowego wyrobu, kg	kg	10	5	
20	Parówki, zawartość mięsa wieprzowego min. 74%, kg	kg	10	5	
21	Kornetki, , zawartość min. 76% mięsa wieprzowego oraz 6% mięsa z kurczaka, kg	kg	60	5	
22	Kabanosy wieprzowe, min. 137g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	25	5	
23	Kabanosy drobiowe, min. 132g mięsa drobiowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	10	5	
24	Pasztet firmowy, min. 40% mięsa wieprzowego oraz 10% tłuszczu wieprzowego, kg	kg	10	5	
25	Pasztetowa wiejska, min. 45% mięsa wieprzowego oraz 16% wątroby, kg	kg	7	5	
26	Pasztet pieczony , min. 90g mięsa wieprzowego,10g wątroby wieprzowej i 5g tłuszczu wieprzowego bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów , kg	kg	20	5	
27	Pieczeń wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg	kg	15	5	

28	Schab b/ k świeży, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	260	5	2 dni
29	Karkówka b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	120	5	
30	Łopátka górká b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	30	5	
31	Mięso szynka kulka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	180	5	
32	Mięso szynka zrazówka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	40	5	
33	Pieczeń wołowa b/k świeża, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	50	5	
34	Ligawa wołowa b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	50	5	
35	Cielęcina łopátka 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	30	5	
37	Szynka konserwowa, zaw. mięsa wieprzowego min. 54% , kg	kg	30	5	
38	Rosół wołowy z paská świeży extra, kg	kg	20	5	
39	Antrykot wołowy świeży extra, kg	kg	20	5	
40	Szponder wołowy świeży extra, kg	kg	20	5	
41	Kości wędzone, kg	kg	5	5	
42	Żeberka wędzone, kg	kg	20	5	
43	Filet z kurczaka świeży jakości pierwszej, kg	kg	310	5	
44	Udka z kurczaka świeże jakości pierwszej, kg	kg	250	5	

45	Filet z indyka świeży jakości pierwszej, kg	kg	130	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 stycznia do 24 grudnia 2020 r.

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

Rozdział 3

Pozostałe warunki

- I. 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.
- II. Kupujący wymaga aby Sprzedawca ubiegający się o zamówienie dostarczał:
 - 1) produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
 - 2) artykuły nie wskazujące 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,
 - 5) artykuły były pierwszego gatunku,
 - 6) dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,
 - 7) posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
 - 8) Sprzedawca dostarczał będzie asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych

- i odżywczych,
- 9) transport do siedziby Kupującego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
 - 10) 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,
 - 11) dostarczane produkty były czyste
 - 12) 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.
- 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
- 2) Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP. 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