Załącznik nr 1 do zaproszenia do składania ofert

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Wymagania ogólne:**

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie odrębnych (jednostkowych) zamówień z określeniem ilości i rodzaju towaru oraz ze wskazaniem terminu i godziny realizacji.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w formie sukcesywnych dostaw artykułów żywnościowych do budynku Zespołu Przedszkoli Nr 1   
   im. Jana Brzechwy w Świdniku przy ul. Hotelowej 7, 21-040 Świdnik.
3. Umowa zawarta będzie na okres: **od 02.01.2024r. do 30.06.2024r.**
4. Wykonawca wszystkie dostawy artykułów żywnościowych dla Zamawiającego będzie realizował od poniedziałku do piątku w godzinach **05.00 – 06.30** z wyłączeniem dni wolnych od pracy. W uzasadnionych sytuacjach może nastąpić zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
5. Artykuły żywnościowe będące przedmiotem umowy będą:
6. świeże o parametrach jakościowych zgodnych ze Opisem przedmiotu zamówienia,
7. przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
8. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448),
9. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. 2023 poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
10. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872),
11. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
12. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.),
13. Rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
14. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1)
15. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1),
16. Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
17. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.UE.L.2004.139.55),
18. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.UE.L.2004.338.4),
19. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.UE.L.2008.354.16).
20. dostarczane Zamawiającemu w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, specjalistycznym transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym,
21. dostarczane w oryginalnych opakowaniach, które będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne (widoczne, czytelne, nieusuwalne) tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, kod identyfikacyjny, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego,
22. produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym,
23. każdy asortyment produktów będzie dostarczony w oddzielnym opakowaniu.
24. Środki transportu, którymi będą dostarczane artykuły, powinny spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa.
25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonego towaru, kompletność asortymentu i zgodność poszczególnych dostaw z zamówieniem, jak również za szkody wyrządzone dostarczeniem towaru niewłaściwej jakości.
26. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
27. Odbiór ilościowy i jakościowy towaru będzie dokonywany przez upoważnionych przedstawicieli Stron, w oparciu o złożone zamówienie i ofertę Wykonawcy w trybie określonym w umowie.
28. Zamawiający gwarantuje minimalną realizację dostaw w wysokości 60% łącznego wynagrodzenia brutto wskazanego w umowie.
29. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wartość i ilość zamówionego przez Zamawiającego Przedmiotu umowy może nie wyczerpać maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej określonego w umowie i oświadcza, że nie będzie dochodził realizacji umowy w niewykonanej części ani odszkodowania stąd wynikającego, jak również zrzeka się wszelkich roszczeń z tego tytułu.
30. Wskazane w Opisie przedmiotu zamówienia jednostkowe ilości nie będą wiązać Stron w trakcie realizacji umowy. Zamawiający może zmieniać ilość zamawianego asortymentu w zależności od faktycznych potrzeb z zastrzeżeniem, iż wartość dostaw nie przekroczy kwoty wynagrodzenia Wykonawcy wskazanej w umowie.
31. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot umowy będzie pozbawiony wad fizycznych i prawnych, jak również będzie odpowiadał właściwym normom obowiązującym na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
32. Wykonawca udziela gwarancji jakości na dostarczone produkty, zgodnej z datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia określonym przez producenta.
33. Postępowanie w sytuacji stwierdzenia braków lub rozbieżności pomiędzy jakością zamówionego towaru a jakością dostarczonego towaru będzie prowadzone w trybie określonym w umowie.
34. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, w sytuacji gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem ”lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
35. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
36. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może będzie niższa niż gramatura produktu wskazanego w Opisie przedmiotu zamówienia. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. Wykonawca składając produkt równoważny musi jednoznacznie zaznaczyć w Formularzu cenowym jakiego produktu dotyczy oferta równoważna – co proponuje Wykonawca jako produkt równoważny. Ponadto produkt należy opisać w taki sposób, aby potwierdzić, że oferowany produkt równoważny spełnia wymogi Zamawiającego.
37. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
38. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w  pkt 18 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
39. Wykonawca podając w ofercie cenę (cenę brutto) obowiązany jest do jej wyliczenia zgodnie ze stawkami podatku VAT obowiązującymi w dacie sporządzania oferty.

**MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał min. 50% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
3. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych.
4. Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
5. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
6. Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k.
7. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwików, azotynu sodu, białka sojowego.
8. Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
9. Produkty powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

**Asortyment:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Jedn. Miary** | **Ilość** |
|  | **1** | **2** | **3** |
| 1 | Parówki wieprzowe - z szynki, ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 90% mięsa wieprzowego | kg. | 30 |
| 2 | Parówki z cielęciną - ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 85% mięsa | kg. | 30 |
| 3 | Polędwiczki wieprzowe - produkt świeży, bez przerostów | kg. | 48 |
| 4 | Schab wieprzowy b/k - produkt świeży, bez przerostów | kg. | 90 |
| 5 | Łopatka wieprzowa b/k-produkt świeży | kg. | 3 |
| 6 | Karczek wieprzowy b/k - produkt świeży | kg. | 2 |
| 7 | Wołowina z łopatki b/k -produkt świeży | kg. | 2 |
| 8 | Szponder wołowy - produkt świeży | kg. | 4 |
| 9 | Szynka wieprzowa b/k - produkt świeży | kg. | 360 |
| 10 | Wędlina drobiowa krojona - TYPU szynka z piersi indyka Łukosz lub produkt równoważny o zawartości mięsa drobiowego minimum. 80% | kg. | 24 |
| 11 | Wędlina drobiowa krojona - TYPU szynka z pasieki nikpol lub produkt równoważny o zawartości mięsa drobiowego minimum. 96% | kg. | 24 |
| 12 | Wędlina drobiowa krojona - TYPU filet wędzony z indyka łukosz lub równoważny o zawartości mięsa drobiowego minimum 80% | kg. | 24 |
| 13 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU schab kresowy Gaik zawartość mięsa wieprzowego minimum 100% | kg. | 36 |
| 14 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU schab pieczony Cioczek | kg. | 36 |
| 15 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU schab nie ze wsi zawartość mięsa wieprzowego minimum. 87% | kg. | 24 |
| 16 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU Szynka Mozaikowa zawartość szynki wieprzowej minimum. 80% | kg. | 30 |
| 17 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU szynka Biesiadnka Cioczek zawartość szynki wieprzowej minimum. 88% | kg. | 30 |
| 18 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU szynka sołtysówka JBB na zawartość szynki wieprzowej minim. 73% | kg. | 32 |
| 19 | Wędlina wieprzowa krojona- TYPU szynka z gór szuster produkt równoważny zawartość szynki wieprzowej minim.83% | kg. | 24 |
| 20 | Wędlina wieprzowa krojona - TYPU szynka ze spiżarni Gustavus | kg. | 45 |
| 21 | Wedlina wieprzowa krojona - TYPU polędwica sopocka Cioczek | kg. | 42 |
| 22 | Wędlina wieprzowa krojona-TYPU kiełbasa krakowska Mościbrody zawartość szynki wieprzowej minim. 100% | kg. | 9 |
| 23 | Wędlina wieprzowa krojona - kiełbasa żywiecka Gaik zawartość szynki wieprzowej minim. 100% | kg. | 9 |
| 24 | Wędlina drobiowa krojona -TYPU kiełbasa żywiecka z indyka Sława, zawartość mięsa drobiowego 100 % | kg. | 9 |
| 25 | Wędlina wieprzowa niekrojona- TYPU kiełbasa śląska Cioczek, zawartość szynki wieprzowej min.80% | kg. | 18 |
| 26 | Wędlina wieprzowa niekrojona - TYPU kiełbasa toruńska Duda, zawartość mięsa wieprzowego 80% | kg. | 12 |