

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(zwany dalej „OPZ”)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie w trybie zapytania ofertowego, do którego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.) pn.

ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ MIĘSA, WĘDLIN I DROBIU DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ PRZY SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 8 W ROKU SZKOLNYM 2021 - 2022

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywny zakup wraz z dostawą i rozładunkiem mięsa i wędlin oraz drobiu na potrzeby stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 8 w Lęborku.
- 2) Szczegółowy opis poszczególnych części zamówienia zawiera załącznik nr1a. i 1b. do OPZ – Formularz rzeczowo - ilościowy
- 3) Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia na części, gdzie każda ze wskazanych poniżej części zamówienia określana będzie mianem „Pakiet” :
 - Pakiet nr 1– Mięso wieprzowe i wędliny
 - Pakiet nr 2 – Drób
- 4) Nie dopuszcza się składania ofert częściowych w obrębie jednego pakietu. Pakiet nie może być dzielony przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w pakiecie/pakietach zostaną odrzucone.
Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do wszystkich części (pakietów) zamówienia.
- 5) W przypadku okresowych promocji lub rabatów na asortyment objęty przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania warunków promocyjnych.
- 6) Rodzaj zamówienia: DOSTAWA
- 7) Zamówienie współfinansowane: NIE
- 8) Numer kategorii wg Wspólnego Słownika Zamówień:
Część nr 1 CPV – 15100000-9 – mięso i tłuszcze.
Część nr 7 CPV - 15112000-6 – drób i przetwory z drobiu
Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej lub wszystkich części (pakietów) zamówienia.
- 7) Dostawy mięsa i wędlin oraz drobiu, w zależności o potrzeb Zamawiającego, muszą być realizowane od poniedziałku do piątku (co drugi dzień), z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Realizacja każdego zamówienia złożonego w formie telefonicznej do godz. 15.00 nastąpi następnego dnia roboczego najpóźniej do godz. 9.00.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności

zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

- 9) Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczonych artykułów żywnościowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją Przedmiotu zamówienia – na żądania Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny – dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
- 10) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
- 11) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych na poszczególne pozycje przedmiotu zamówienia.
W przypadku artykułów spożywczych posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostarczenie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem „lub równoważny”.
- 12) Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie artykuły spożywcze o porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych parametrach jakościowych, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji co artykuły określone przez Zamawiającego. Zastosowane w opisie produktów znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, właściwości, jakości, przydatności towaru jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły żywnościowe.
Jeśli w załączniku nr 1a - 1f do OPZ (Formularz rzeczowo – ilościowy) Zamawiający wskazuje znaki towarowe lub pochodzenie produktów spożywczych oznacza to iż dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych, które będą tożsame lub nie gorsze pod względem jakościowym, smakowym i użytkowym od wymienionego przez Zamawiającego z nazwy asortymentu w formularzu rzeczowo – cenowym. Zaproponowane przez Wykonawcę w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu, itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załączniku nr 1a. i 2b. do Zapytania ofertowego (Formularz rzeczowo – cenowy), a także posiadać cechy jakościowe (np. zawierać środki konserwujące i barwiące itp. spełniające wymagania odpowiednich norm branżowych i dopuszczonych do stosowania gastronomicznego, itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barw itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.
- 13) Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w w załączniku nr 2a. i 2b. do Zapytania ofertowego (Formularz rzeczowo – cenowy) zobowiązany jest wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, jak również podać nazwę producenta i nazwę

handlową produktu oraz opisać produkty równoważne wraz z podaniem walorów potwierdzających ich równoważność. Dostarczane w ramach zapotrzebowań bieżących artykuły żywnościowe powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych.

UWAGA:

Jeżeli zaoferowane artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w OPZ, Zamawiający odrzuci ofertę. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane przez Wykonawcę artykuły odpowiadają wymaganiom wskazanym przez Zamawiającego, spoczywa na Wykonawcy.

- 14) Jeżeli artykuły żywnościowe dostarczone przez Wykonawcę będą miały wady (zła jakość), albo nie będą odpowiadały pod względem ilościowym, Zamawiający poinformuje o ewentualnych wadach lub brakach ilościowych w terminie natychmiastowym w dniu otrzymania zamówionego asortymentu i odmówi przyjęcia towaru od Wykonawcy w sytuacji nie odpowiadającej wymogom jakościowym lub ilościowym. W takiej sytuacji Wykonawca ma obowiązek wymienić towar na pełnowartościowy lub uzupełnić braki niezwłocznie, aby umożliwić przygotowanie zaplanowanych z tej dostawy posiłków (np. w przypadku pieczywa – w czasie 1 godziny). W przeciwnym wypadku Zamawiający uzna, że Wykonawca nie dotrzyma terminu dostawy, co skutkować będzie zawsze naliczeniem kar umownych wynikających z zawartej umowy.
- 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu asortymentu niespełniającego warunków, o których mowa w Opisie przedmiotu zamówienia także wówczas, jeżeli dopiero podczas stosowania produktu okaże się, że nie spełnia on wymogów z Opisu przedmiotu zamówienia (tzn. jest gorszy pod względem jakościowym i użytkowym).
- 16) Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego informowania Zamawiającego, jednak nie później niż do 6 godz. od chwili otrzymania od Zamawiającego zapotrzebowania o spodziewanych brakach przedmiotu umowy lub innych trudnościach w dostawie w/w przedmiotu oraz do zagwarantowania w związku z tym realizacji zwiększonych zamówień zabezpieczających prawidłowe funkcjonowanie Zamawiającego.
- 17) Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową z zastrzeżeniem iż w wyniku ww zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu określonego w Formularzach rzeczowo – cenowym. Zamawiający zastrzega możliwość zrealizowania umowy do 60% jej wartości. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie należne mu wyłącznie z tytułu części przedmiotu zamówienia w zmniejszonym zakresie. Pozostałe 40% Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Ostateczna wartość wynagrodzenia umownego określona będzie na podstawie rzeczywistych dostaw artykułów żywnościowych objętych umową. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia wynagrodzenia uzupełniającego ani zgłaszania roszczeń odszkodowawczych objętych niniejszą umową, nie wyczerpuje kwoty maksymalnego wynagrodzenia.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości i wartości dostaw o 10 % w odniesieniu do całości zamówienia jak również poszczególnych produktów zamawianego asortymentu w sytuacjach uzasadnionych potrzebami Zamawiającego, w szczególności zmianą stanów osobowych, różnorodnością wprowadzanych diet. Szczegółowe zapisy znajdują się we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

- 19) Ze względów niezależnych od Zamawiającego zamówienia mogą zostać wstrzymane na okoliczność zamknięcia placówek oświatowych.
- 20) Zamawiający informuje, że nie przewiduje waloryzacji cen produktów zawartych w ofertach Wykonawców w trakcie całego okresu realizacji zamówienia.
- 21) Asortyment przedstawiony w ofercie rzeczowo - cenowej nie jest katalogiem zamkniętym. Zamawiający w ciągu okresu trwania umowy może dokonać zamówienia na dodatkowy asortyment lub zwiększyć ilość zamówionego asortymentu.
- 22) Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych stanowiących załącznik nr 2a. i 2b. do Zapytania ofertowego, mogą ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT.
- 23) Ceny artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia przy pierwszej dostawie będą zgodne z wartościami zawartymi w ofercie cenowej i nie mogą ulec zmianie przez okres minimum sześciu miesięcy od dnia podpisania umowy. Natomiast ceny kolejnych dostaw z uwagi na sezonowość cen warzyw i owoców oraz mięsa ustalane będą po uzgodnieniu obu stron postępowania, w oparciu o ceny z notowań giełdy.
- 24) Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych mogą ulec zmianie wyłącznie z powodu okoliczności spowodowanych zmianą koniunktury na rynku artykułów żywnościowych. Zmiany te mogą być dokonywane nie częściej niż raz na sześć miesięcy i nie mogą przekraczać wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS za sześć miesięcy poprzedzających datę podwyżki, zaś potrzeba jego dokonania winna być przez Wykonawcę uzasadniona na piśmie.

II. WARUNKI REALIZACJI DOSTAW I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

- 1) Transport (w tym czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem) oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 2) Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do siedziby Zamawiającego oraz wniesienie towaru do pomieszczeń magazynowych budynku Zamawiającego. Koszty i ryzyko ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły żywnościowe w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem itp.
- 4) Wykonawca będzie dostarczał artykuły ogólnospożywcze, pieczywo, warzywa i owoce, mrożonki i ryby, nabiał, mięso i wędliny oraz drób - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być nienaruszone i oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015. poz. 29 z późn. zm.).
- 5) Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego artykuł spożywczy,

wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

- 6) Wykonawca musi zagwarantować odpowiedni okres ważności dostarczanych produktów licząc od dnia dostawy. Upoważnieni pracownicy Zamawiającego będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo-wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzania zgodności cen z formularzem asortymentowo-cenowym.
- 7) Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru w przypadku wad ilościowych, jakościowych bądź zbyt krótkiego okresu przydatności do spożycia. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego dostarczonego towaru
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do wymiany towaru w terminie do 3 godzin od otrzymania zawiadomienia, a w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości w terminie do 3 godzin od otrzymania zawiadomienia do jego wymiany na pełnowartościowy, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny od zgłoszenia reklamacji. Zakwestionowany towar zostanie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru. Dostarczane produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być dobrej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów, muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno-epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących dobrą jakość.

Uwaga!

Jeśli w jakiegokolwiek pozycji formularza asortymentowo – cenowego użyto nazwy własnej produktu, Wykonawca może złożyć ofertę na towar tożsamy lub równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia.

- 9) Dostarczony towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach i odpowiadać Polskim Normom. W przypadku dostarczenia dostawy złej jakości Wykonawca zobowiązany jest zabrać taką dostawę na własny koszt i dostarczyć dostawę zgodną z zamówieniem. Poprzez dostawę złej jakości Zamawiający rozumie się w szczególności:
 - dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
 - dostarczenie żywności nieświeżej,
 - dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu tj. gdy do końca upływu terminu ważności pozostała 1/3 zalecanego czasu,
 - dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 10) Zamawiający wymaga by dostarczone produkty żywnościowe:
 - a) były wysokiej jakości, I gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych, tj. o wyglądzie, teksturze i konsystencji oraz smaku i zapachu charakterystycznych dla rodzaju produktu, bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
 - b) były dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia – nie dopuszcza się w tym zakresie przedrukowań daty/zastąpienia daty, ilości sztuk i warunków

przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne,

- c) posiadały niezbędne certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami oraz dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu, w tym świadectwo jakości lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które na prośbę Zamawiającego będą udostępniane.
- 11) Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemność, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości Zamawiającego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w kolumnie UWAGI – załącznika 2a. i 2b.).
- 12) Asortyment ma spełniać obowiązujące normy zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020r. Poz. 2021).
- 13) Asortyment musi posiadać termin ważności nie krótszy niż 6 miesięcy od dnia złożenia zamówienia przez Zamawiającego.
- 14) Opakowanie jednostkowe muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością, które w odpowiedni sposób zabezpieczają wyrób przed zanieczyszczeniem. Opakowania transportowe, pudła tekturowe lub worki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, schładzane w temperaturze wg obowiązujących norm. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, załamanych, z zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy, producenta, adres warunki przechowywania, oznaczenia partii produkcyjnej, masę netto.
- 15) Artykuły muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach jednostkowych o gramaturze nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.
- 16) Zamawiający dopuszcza dostawę artykułów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody przez Zamawiającego.
- 17) Ilość asortymentu będzie wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Ilości podane w formularzu rzeczowo - cenowym, są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu.

III. WYMAGANIA STOSOWANIA PRZEPISÓW PRAWA

Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w:

- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154);

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2005r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 21 grudnia 2005r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. z 2021r. Poz. 630 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. O produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020r. Poz. 1753 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003r. W sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 282 z dnia 18.10.2003, str. 1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015. poz. 29 z późn. zm.).

IV. TERMIN REALIZACJI

- 1) Zamawiający wymaga, aby zamówienie zostało wykonane w okresie maksymalnym do 10 miesięcy tj. od dnia podpisania umowy i nie dłużej niż do dnia 30.06 2022r.
- 2) Ze względu na małą powierzchnię magazynową, którą dysponuje Zamawiający, dostawy mięsa i wędlin oraz drobiu (co drugi dzień), w zależności o potrzeb Zamawiającego, muszą być realizowane od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Realizacja każdego zamówienia złożonego w formie telefonicznej do godz. 15.00 nastąpi następnego dnia roboczego najpóźniej do godz. 9.00, własnym środkiem transportu i na własne ryzyko.
- 3) Dostawa obejmuje załadunek, transport i rozładunek dostarczonych artykułów do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- 4) Ceny produktów w okresie trwania umowy nie mogą ulec zmianie, w stosunku do wskazanych w ofercie cenowej przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy. Ceny jednostkowe w ofercie powinny uwzględniać również koszty transportu i rozładunku w siedzibie Zamawiającego.

V. DODATKOWE INFORMACJE DLA WYKONAWCY

- 1) Zamawiający przewiduje zapłatę wynagrodzenia na podstawie faktur miesięcznych, w wysokości wynikających z cen zawartych w formularzach rzeczowo – cenowych Wykonawców oraz ilości dostarczonych w danym miesiącu artykułów spożywczych, płatnych w terminie do 14 dni, licząc od dnia przedłożenia faktury Zamawiającemu.
- 2) Zamawiający zobowiązuje się do wystawienia faktur, w której nabywcę i odbiorę oznaczy w następujący sposób:

NABYWCA:

Gmina Miasto Lębork

ul. Armii Krajowej 14

84-300 Lębork

NIP: 841-162-20-90

ODBIORCA:

Szkołą Podstawowa nr 8

ul. Mireckiego 10

84-300 Lębork

Sporządził/a
Iwona Winiarska

Zatwierdzenie opisu przedmiotu zamówienia
Daniel Nadworski

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Daniel Nadworski

ZAŁĄCZNIK NR 1a .

Do Opisu Przedmiotu Zamówienia

FORMULARZ RZECZOWO - CENOWY
PAKIET NR 1-MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Łopatka b/k (kulki)	Kg	1500
2	Schab wieprzowy b/k	Kg	1200
3	Polędwiczki wieprzowe	Kg	60
4	Szynka b/k	Kg	1200
5	Kiełbasa Śląska	Kg	160
6	Kiełbasa podwawelska	Kg	160
7	Szynka wędzona	Kg	40
8	Szponder wołowy	Kg	330

ZAŁĄCZNIK NR 1b .
Do Opisu Przedmiotu Zamówienia

FORMULARZ RZECZOWO - CENOWY
PAKIET NR 2 - DRÓB

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	Filet z piersi kurczaka	kg	500
2	Bioderko i pałeczki z kurczaka	kg	700
3	Porcja rosółowa bez skrzydełek	kg	400
4	Filet z indyka	kg	250
5	Kurcza świeży (tuszka)	kg	600
6	Udziec z indyka bez skóry i kości	kg	150