

„ Sukcesywna dostawę mięsa, produktów mięsnych i wędlin do magazyny mięsa w budynku wielofunkcyjnym”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia z dokładnym wyszczególnieniem zamawianych produktów. Ze względu na różnorodność opakowań towarów na rynku, dopuszczamy do oferty produkty pakowane w nieco odmiennych wagach netto. Jednak w takim przypadku podając wartość oferty należy to nadmienić i przeliczyć na cenę oczekiwaną przez nas wagi np. Zapotrzebowanie kaszanka 60 kg. Zatem oczekujemy zakupu np. 60 szt. po 1 kg lub np. 75 szt. po 800 g. itd. Takiego przeliczenia wartości oczekujemy w każdym przypadku gdy waga oferowanego opakowania danego towaru różni się od wagi wymienionej jako sugerowana w nazwie produktu. Obliczając ilość do oferty postępujemy wg wzoru:

$$Il. \text{ oferowana} = \frac{\text{waga sugerowana jednost.} \times \text{ilość w suger. opak.} \times \text{ilość zapotrzebow.}}{\text{waga oferowana jednostkowa} \times \text{ilość w oferowanym opakowaniu}}$$

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI:

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.

2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:

- a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
- b) nazwa oraz rodzaj produktu,
- c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
- d) masa netto,
- e) warunki przechowywania,
- f) wykaz składników wg udziału surowców.

4. Dostawy.

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu.

1) Wymagania dla mięsa, produktów mięsnych i wędlin:

- czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
- konsystencja - jędrna, elastyczna, powracająca do uprzedniego kształtu po ucisku;
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdadne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
- mięso wołowe z bydląt młodego (jałówki, wolców, buhajków);

- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;

2) Wymagania dla asortymentu wędliny

- klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Zawartość mięsa w produktach określona poniżej w tabeli. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych.

3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych

Mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi;
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła.

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

- Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien;
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości
- Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Lp.	Nazwa produktu	Kod CPV	Jednostka	Ilość
1	Kurczak świeży (bez podrobów, tusza cała, surowa)	15112100-7	kg	200
2	Udko z kurczaka (ćwiartka surowe, całe, nie mrożone, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach)	15112100-7	kg	800
3	Mięso mielone (wieprzowe, rozdrobnione bez kości,)	15113000-3	kg	500
4	Filet z indyka świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowy ukrwiony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych,	15112120-3	kg	100

5	Filet z kurczaka świeży - element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i b/kości,	15112100-7	kg	900
6	Kurczak wędzony (bez podrobów, tusza cała, wędzony)	15112100-7	kg	80
7	Baleron - mięso wieprzowe min.80%, konsystencja dość ścisła, plaster 3mm nie powinien się rozpadać	15131130-5	kg	40
8	Blok szynkowy parzony skład: filet z kurczaka lub mięso wieprzowe - min. 60 %, mięso z indyka min. 15 %	15113000-3 15131135-0	kg	200
9	Boczek faszerowany skład: mięso wieprzowe min. 85 %	15131220-3	kg	30
10	Boczek wędzony - mięso wędzone min. 80 % tłuszcz przzerośnięty warstwami mięsa produkt dość soczysty, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne	15131220-3	kg	160
11	Kabanosy wieprzowe - średnio rozdrobnione, podsuszone skład: mięso wieprzowe min. 90 %, mięso drobiowe 5 %	15113000-3	kg	100
12	Kaszanka	15311134-3	kg	100
13	Kiełbasa krakowska sucha – wędlina grubo rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 55 %, mięso drobiowe min. 35 %, mięso wołowe min. 10 %	15113000-3 15131135-0 15111000-9	kg	300
14	Kiełbasa biała surowa skład: mięso wieprzowe min. 85 %	15113000-3	kg	300
15	Kiełbasa drobiowa skład: mięso drobiowe min. 70%	15131135-0	kg	100
16	Kiełbaski frankfurterki skład: 100 % mięsa wieprzowego	15131130-5	kg	300
17	Kiełbasa toruńska średnio rozdrobniona, podsuszona skład: mięso wieprzowe min. 75 %	15131130-5	kg	150
18	Kiełbasa szynkowa skład: mięso wieprzowe min. 75%	15131130-5	kg	100

19	Kiełbasa śląska średnio rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 85%	15131130-5	kg	1800
20	Kiełbasa zwyczajna drobno rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 60%, mięso z kurcząt min. 15 %	15131130-5	kg	200
21	Kości schabowe	15130000-8	kg	230
22	Metka (kiełbasa surowa z wędzonego drobno mielonego mięsa z przyprawami, z półsurowej wieprzowiny)	15131130-5	kg	30
23	Mielonka skład: mięso wieprzowe min. 65%	15131130-5	kg	200
24	Mięso wieprzowe - karkówka b/k , świeża, barwa jasnoróżowa i widocznym przerostem tłuszczowym, odcinka szyjnego i przedniej części grzbietowej tuszy	15113000-3	kg	600
25	Mięso wieprzowe - łopatka b/k (świeża max 10% tłuszczu w 100g - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez skóry)	15113000-3	kg	300
26	Parówki , serdelki skład: mięso z kurcząt min. 71 %	15131135-0	kg	400
27	Pasztet wieprzowy skład: mięso wieprzowe min. 50%, wątroba wieprzowa min. 15%	15131310-1	kg	90
28	Pieczeń skład: mięso wieprzowe min. 60 %	15131310-1	kg	100
29	Polędwica b/słoniny i skóry wędzona , parzona, skład: polędwica min.77 %	15131130-5	kg	130
30	Porcje rosołowe	15112000-6	kg	200
31	Salami - kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, pakowana próżniowo	15131130-5	kg	40
32	Salceson ozorkowy	15131134-3	kg	30
33	Smalec - klarowany , bez obcych zapachów, nadający się do smażenia w wysokich temperaturach, opakowanie 200-500g	15412100-0	kg	280

34	Schab wieprzowy b/k - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo lędźwiowego półtuszy, część środkowa całkowicie odkostniona, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej	15113000-3	kg	400
35	Szynka wieprzowa b/k – kulka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia ,odcięta z tylnej półtuszy	15113000-3	kg	280
36	Szynka wędzona , parzona, bez słoniny i skóry skład: mięso wieprzowe min. 80%	15131130-5	kg	400
37	Wątróbka drobiowa	15112300-9	kg	70
38	Wątróbka wieprzowa	15131400-9	kg	80
39	Wołowina ekstra - b/k odkostniona ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych.	15111100-0	kg	100
40	Żeberka wieprzowe paski - paski z niewielkim przerostem tłuszczowym, kolor jasnoróżowy, zapach typowy dla mięsa wieprzowego	15113000-3	kg	140
41	Żeberka wieprzowe wędzone	15113000-3	kg	30
42	Żołądki drobiowe - Żołądki drobiowe obczyszczone gotowe do obróbki cieplnej	15131500-0	kg	60
43	Szynka wiejska	15131400-9	kg	20
44	Kiełbasa myśliwska	15131130-5	kg	50
45	Boczek wiejski wędzony	15131200-7	kg	10
46	Słonina (nie wędzona)	15412100-0	kg	40
47	Pasztet pieczony (w foremkach)	15131310-1	kg	15
48	Parówki , serdelki skład: mięso wieprzowe min. 88 %	15131130-5	kg	120
49	Polędwiczki wieprzowe - wyrób wędzony o zachowanej strukturze tkankowej parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wiep., schab min 80% struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu,	15131130-5	kg	150

	plasterki o gr. 2mm nie powinny się rozpadać.			
50	Boczek surowy - świeży, łuskany b/skóry i b/kości	15130000-8	kg	50
51	Ogonówka wędzona - wyrób z mięsa wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, mięso wieprzowe od szynki min.80% kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca	15131130-5	kg	50

WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:

- 1) Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane zgodnie z określonym terminem dostawy w SWZ i Projekcie umowy oraz w wyznaczonych godzinach dostaw, wskazanych w pkt 2.
- 2) **Dostawy będą realizowane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku między godziną 7:00 a 8:00,**
- 3) Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
- 4) Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.
- 5) Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
- 6) Miejscem dostaw jest magazyn mięsa w budynku wielofunkcyjnego zlokalizowanego w Technikum Leśnym im. prof. Jana Miklaszewskiego w Staroście pod adresem: Staroście 34, 69-110 Rzepin.