

**„Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin do internatu Zespołu Szkół
Leśnych w Biłgoraju”**

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 miodu 450 kg. Zatem oczekujemy zakupu 450 szt. po 1 kg lub 500 szt. po 900g. 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 przetworów.

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 bydła młodego (jałówki, wołców, buhajków);
- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;

2) Wymagania dla asortymentu wędliny

- klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, ostłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Zawartość mięsa w produktach minimum 80%. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod ostłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w ostłonkach 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 kośćca
- 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.

„Mięso, produkty mięsne i wędliny”				
1	Filet z kurczaka świeży - element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i b/kości,	15112100-7	kg	1000
2	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	60
3	Udło (ćwiartka) z kurczaka - nie mrożone, średniej wielkości, uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach	15112100-7	kg	1200
4	Karkówka b/k - świeża, barwa jasnoróżowa i widocznym przerostem tłuszczowym, odcinka szyjnego i przedniej części grzbietowej tuszy.	15113000-3	kg	600

5	Łopatka b/k świeża max 10% tłuszczu w 100g - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez Skóry	15113000-3	kg	1700
6	Schab wieprzowy b/k - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo łędźwiowego półtuszy, część środkowa całkowicie odkostniona, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej	15113000-3	kg	1300
7	Szynka wieprzowa kulka b/k - zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia ,odcięta z tylnej półtuszy	15113000-3	kg	500
8	Żeberka wieprzowe - paski z niewielkim przerostem tłuszczowym, kolor jasnorożowy, zapach typowy dla mięsa wieprzowego	151 13000-3	kg	200
9	Porcja rosołowa ze skrzydełkami	15112000-6	kg	100
10	Wołowina miękka b/k - odkostniona ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych.	15111100-0	kg	100
11	Kości schabowe	15130000-8	kg	300
12	Kości wołowe	15130000-8	kg	30
13	Szponder wołowy	15111000-9	kg	20
14	Smalec , biały w laskach	15130000-8	kg	250
15	Boczek surowy świeży, łuskany b/skóry i b/kości	15130000-8	kg	80
16	Kiełbasa podlaska - średnio rozdrobniona, cienka	15131130-5	kg	150
17	Kiełbasa krakowska - mięso wieprzowe min. 80 %, grubo rozdrobniona	15131130-5	kg	150
18	Kiełbasa krakowska sucha - mięso wieprzowe min. 80 %, grubo rozdrobniona	15131200-7	kg	150
19	Kiełbasa żywiecka - mięso wieprzowe 70%,mięso wołowe 15% grubo rozdrobnione	15131130-5	kg	150
20	Kiełbasa grillowa - średnio rozdrobniona, cienka	15131130-5	kg	150
21	Kiełbasa chłopska - średnio rozdrobniona, cienka	15131130-5	kg	100
22	Kiełbasa wiejska - średnio rozdrobniona, cienka	15131130-5	kg	100
23	Kiełbasa toruńska - średnio rozdrobniona, cienka	15131130-5	kg	300
24	Kiełbasa szynkowa wieprzowa - mięso wieprzowe min. 80%, grubo rozdrobnione	15131130-5	kg	150
25	Parówki - mięso wieprzowe min 80%	15131130-5	kg	550
26	Boczek wędzony - mięso wędzone min. 80% tłuszcz przerośnięty	15131220-3	kg	50

	warstwami mięsa produkt dość soczysty, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne			
27	Kaszanka grillowa	15311134-3	kg	60
28	Mielonka wieprzowa prasowa - wyprodukowana z mięsa średnio rozdrobnionego min. 80%, formowany w kształt bloku o długości bloku 25-30 cm.	15131130-5	kg	100
29	Pasztet pieczony - foremki	15131310-1	kg	100
30	Baleron - mięso wieprzowe min.80%, konsystencja dość ścisła, plaster 3mm nie powinien się rozpadać	15131130-5	kg	200
31	Ogonówka - 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	150
32	Polędwica - wyrób wędzony o zachowanej strukturze tkankowej parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wiep., schab min 80% struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu, plasterki o gr. 2mm nie powinny się rozpadać.	15131130-5	kg	200
33	Polędwica z indyka - mięso drobiowe min. 80%, średnio rozdrobnione	15131410-2	kg	150
34	Szynka wieprzowa - mięso szynki wieprzowej min. 80%, z cienką warstwą tłuszczu	15131410-2	kg	200
35	Szynka gotowana - mięso wieprzowe min. 80% bez słoniny mocno wędzona i parzona	15131410-2	kg	200
36	Szynka wiejska - mięso wieprzowe min.80 %, średniej wielkości, z cienką warstwą tłuszczu	15131130-5	kg	200
37	Szynka chłopska - mięso wieprzowe min.80 %, średniej wielkości, z cienką warstwą tłuszczu	15131310-1	kg	200
38	Szynka prasowana z indyka mięso min. 80%, średnio rozdrobnione, batony prasowane.	15131130-5	kg	200
39	Szynka z indyka mięso min. 80%, średnio rozdrobnione, batony prasowane.	15131310-1	kg	200

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 6:30 a 7:00,**
- 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 internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju przy ul. Polna 3.