Załącznik Nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 5 : MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób

15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 mięso

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- 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. wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

 Towar pakowany w pojemnikach plastikowych, foliach (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością

 Towar powinien zawierać oznakowanie (nazwę dostawcy – producent, adres; nazwę produktu, znak identyfikacyjny, nr partii produkcyjnej; pojemność opakowania; datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do… dzień miesiąc rok; warunki przechowywania)

 Transport towaru powinien odbywać się specjalistycznymi środkami transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego; środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	I. MIĘSO		
1.	**Cielęcina** polędwica	kg	10
2.	**Cielęcina** udziec, bez kości	kg	50
3.	**Filet z indyka** element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgień, czyste wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	10
4.	**Filet z kurczaka** element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	250
5.	**Kurczak świeży** w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt- usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowy wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	550
6.	**Łopatka wieprzowa b/k** mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna	kg	600
7.	**Mięso wołowe - rosołowe antrykot** mięso świeże, surowe bez fałd, skóry, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie	kg	10

	zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna		
8.	**Mięso z ud kurczaka** element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	100
9.	**Mięso z ud kurczaka trybowane** element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	100
10.	**Polędwiczki wieprzowe** mięso świeże, pozyskane z mięśni biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej, Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek. Barwa mięśni jasnoróżowa lub czerwona. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	80
11.	**Schab wieprzowy b/k** mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	83,79
12.	**Szynka B/K, "kulka"** mięso świeże , nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	290
II. WĘDLINA			
13.	**Kabanosy wieprzowe/drobiowe** drobno rozdrobnione, parzone, 100% mięsa	kg	30
14.	**Kiełbasa biała wieprzowa,** 100% mięsa z dodatkiem soli i przypraw. Bez sztucznych konserwantów, wypełniaczy i barwników	kg	10
15.	**Kiełbasa krakowska parzona** kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym) wędzona, parzona, grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II, i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego towaru. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	10

16.	**Kiełbasa krakowska podsuszana** zawartość mięsa min. 70%, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona i suszona. Przygotowana z mięsa najwyższej jakości - chudych wieprzowych klasy I i II (szynka, łopatka) i mięso kl. III tłuszczu wieprzowego, oraz przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	45
17.	**Kiełbasa podwawelska** zawartość mięsa min. 70%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g, kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak, i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	15
18.	**Kiełbasa śląska cienka,** kiełbasa czysto wieprzowa (produkt w którym mięso wieprzowe stanowi 90% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	15
19.	**Kiełbasa śląska** kiełbasa czysto wieprzowa (produkt w którym mięso wieprzowe stanowi 90% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	20
20.	**Parówki wieprzowe / drobiowe**- do wyboru przy zamówieniu Zawartość mięsa nie mniej niż 90%. Wyprodukowane z peklowanych i niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona , poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12-16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki, z wyczuwanymi użytymi przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	150
21.	**Pasztet drobiowy / wieprzowy** – do wyboru przy zamówieniu produkt otrzymany z mięsa drobiowego / wieprzowego min. 60%. Wygląd: drobno rozdrobniony pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się nie wielką ilość wydzielanego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temp. 18°C, pastowata, smarowana w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane,	kg	30

	równomiernie wymieszane z przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.		
22.	**Pierś z drobiu gotowana** wyrób z mięsa z kurczaka nie mniej niż 85%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak, i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	40
23.	**Pierś z indyka gotowana,** wyrób z mięsa indyczego powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	20
24.	**Polędwica Sopocka** zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu mak. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymenty, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	40
25.	**Schab pieczony** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10G/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu , aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	10
26.	**Schab wędzony** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu , aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	15
27.	**Szynka drobiowa ,** opakowanie 100g, zawartość mięsa min. 80% zawartość tłuszcz maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	op.	15
28.	**Szynka drobiowa** zawartość mięsa min. 80% zawartość tłuszcz maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	31
29.	**Szynka drobiowa gotowana** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	16
30.	**Szynka drobiowa wędzona** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży,	kg	5

	niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia		
31.	**Szynka wędzona wieprzowa** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	60
32.	**Szynka wieprzowa , opakowanie 100g** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	op.	8
33.	**Szynka wieprzowa** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	60
34.	**Szynka zrazowa** zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	17

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również

w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część Nr 3: MIĘSO I WĘDLINY: 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku – w godzinach od 06:30 do 07:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie Integracyjne nr 8 „Zamek Skarbów" w Słupsku, ul. Wiatraczna 10; 76-200 Słupsk**

5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy - WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Angelika Nowak, Pani Agnieszka Kardas**

11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu

przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (w przypadku części mięso, drób, wędliny towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

21. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

22. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami

24. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

27. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.