

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych w 2025 r.
dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy
z podziałem na zadania: części: I i III

Część I	dostawa mięsa i produktów mięsnych
Część III	dostawa produktów mleczarskich

CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Biała kiełbasa parzona	kg	15
2	Boczek parzony wędzony	kg	50
3	Filet z piersi z indyka surowy	kg	45
4	Filet z piersi kurczaka surowy	kg	450
5	Filet gotowany z indyka Alba	kg	7
6	Indyk z Bobrownik	kg	7
7	Kabanos drobiowy	kg	11
8	Kabanos wieprzowy	kg	11
9	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	3
10	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa	kg	11
11	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	11
12	Kiełbasa śląska	kg	105
13	Kurczak z Bobrownik	kg	7
14	Kurczak świeży	kg	5
15	Ligawa wołowa surowa	kg	10
16	Łopatką wieprzowa surowa, bez kości	kg	220
17	Medaliony z indyka surowe	kg	285
18	Parówki z indyka 90% op. 1 kg	kg	15
19	Parówki z szynki 93% op. 1kg	kg	50
20	Pasztet z indyka Samo Dobro, op. 210 g	szt.	18
21	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	7
22	Polędwica upieczona	kg	7
23	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	35
24	Rostbef wołowy bez kości surowy	kg	32
25	Schab bez kości surowy	kg	215
26	Schab biały	kg	7
27	Słonina	kg	28

28	Sucha z fileta drobiowego	kg	7
29	Szynka z Bobrownik	kg	7
30	Szynka z kotła	kg	7
31	Szynka tradycyjna	kg	7
32	Szynka surowa (kulka)	kg	245
33	Udziec z indyka trybowany bez skóry	kg	100
34	Udo z kurczaka	kg	180
35	Udziec z kurczaka	kg	300
36	Udziec z kurczaka trybowany ze skórą	kg	140
37	Pałka z kurczaka	kg	80
38	Wątróbka z indyka	kg	10
39	Wołowina górna zrazowa	kg	12

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 - 5 Wędliny
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź mailowo.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i oplombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - a. nazwę produktu,
 - b. termin przydatności do spożycia,
 - c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - d. warunki przechowywania,
 - e. oznaczenie partii produkcyjnej,
 - f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe surowe	Kurczak cały świeży - tuszka kurcząca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

		<p>Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Medaliony z indyka - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pierś/Filet z kurczaka/indyka - powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>
2.	Mięso wieprzowe surowe	<p>Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	Mięso wołowe surowe	<p>Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>

4.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>
5.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka;</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>
6.	Wędzonki i szynki	<p>Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberek.</p> <p>Szynki wieprzowe - produkty z szynki wieprzowej o zawartości mięsa min. 90%, wędzone, z lekkim tłuszczukiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Szynki drobiowe - wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa min. 90%.</p> <p>Konsystencja: dość ściśła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny</p>

		dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u>
7.	Parówki drobiowe	Parówki z kurczaka/indyka – zawartość mięsa min. 90%. Kiełbasa drobiowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców mięsno - tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrażowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u>

CZĘŚĆ II – PRODUKTY MLECZARSKIE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów mleczarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Actimel, op. 100 g	szt.	225
2	Deser Wypasiony śmietankowy Mlekovita op. 130 g	szt.	225
3	Deser Wypasiony śmietankowo-czekoladowy Mlekovita op. 130 g	szt.	225
4	Flora original tłuszcz roślinny do smarowania op. 250 g	szt.	20
5	Jogurt roślinny kokosowy, op. 150-160 g	szt.	20
6	Jogurt naturalny, op. 150 g	szt.	470
7	Jogurt naturalny, op. 400 g	szt.	32
8	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	10
9	Jogurt naturalny, op. 3 kg	szt.	230
10	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	90
11	Kefir naturalny 1 kg	szt.	100
12	Kefir sokólski, op. 150g	szt.	225
13	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	980
14	Maślanka zwykła 1l	szt.	60
15	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	4250
16	Napój owsiany bez dodatku cukru, min. 10% owsa, op. 1l	szt.	130
17	Napój ryżowy bez dodatku cukru, min. 10% ryżu, op. 1l	szt.	130
18	Paluszki serowe Miami Mlekovita op. 84 g	szt.	170

19	Rolada ustrzycka kg	kg	10
20	Ser feta grecki oryginalny (z mleka owczego i koziego) op. 200g	szt.	6
21	Ser półtusty typu feta, 12 % tłuszczu, op. 270g	szt.	46
22	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	240
23	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie op. 150g	szt.	15
24	Ser mozarella kulka 125g	szt.	120
25	Serek mascarpone op. 250g	szt.	16
26	Serek wiejski op. 200g	szt.	30
27	Ser Ricotta op. 250g	szt.	32
28	Ser Bursztyn kg	kg	13
29	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg	88
30	Ser żółty blok kg	kg	6
31	Ser żółty salami kg	kg	6
32	Ser kozi w plastrach op. 150g	szt.	13
33	Serek kozi do smarowania op. 150g	szt.	36
34	Serek homogenizowany, różne smaki op. 150g	szt.	800
35	Smakija Zott kaszka śmietankowa op. 130 g	szt.	140
36	Smakija Zott vege kaszka op. 125 g	szt.	20
37	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	85
38	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	358
39	Śmietanka o zawartości tłuszczu 30%, kartonik 500 ml	szt.	75
40	Twaróg półtusty	kg	240

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa – piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź mailowo.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty muszą być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN- 68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.