

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**Część 5: MIĘSO I WĘDLINY****15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

15110000-2 mięso

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

15112000-6 – drób

15131130-5 – wędliny

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladnoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej. Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladnoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- 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. W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 80%, 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Ćwiartka z kurczaka (biodro), świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożki, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. 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	kg	60
2.	Cielęcina, świeże mięso bez kości: łopatka, udziec b/k, klasa I, mięso	kg	30

	świeże - nie mrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką typu "EURO", klasa jakości I		
3.	Mięso indycze: udziec ze skórą, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. 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.	kg	150
4.	Mięso indycze: udziec bez skóry i bez kości, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa . 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	kg	65
5.	Filet z indyka, świeży,	kg	200
6.	Filet z kurczaka, świeży,	kg	300
7.	Golonka indycza, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kg 30 mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego Tłuszczu.	kg	25
8	Mięso z gęsi, uda, piersi klasa I	kg	20
9	Kaczka świeża klasa jakości	kg	20
10	Piersi z kaczki, świeże mięso kl. I	kg	10
11	Kurczak świeży, cały klasy I, bez nastrojku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Tuszka kurczęca 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. Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane,	kg	100
12	Szyja z indyka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	15
13	Skrzydła indycze, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku,	kg	15

	pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.		
14	Porcje rosółowe świeży element mięsny drobiowy z kością, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Określenie produktu. Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	100
15	Boczek świeży surowy kl. I	kg	15
16	Podudzie z kurczaka świeże,	kg	280
17	Łopátka wieprzowa bez kości kl. I	kg	200
18	Karkówka wieprzowa bez kości kl. I	kg	150
19	Polędwica wieprzowa kl. I	kg	50
20	Udziec wołowy bez kości kl. I	kg	50
21	Szponder, wołowina z kością świeże kl. I	kg	20
22	Schab bez kości kl.I	kg	120
23	Szynka surowa bez kości, „kulki” kl. I	kg	80
24	Wątróbka z kurczaka, świeża, klasa jakości I, wątróbka drobiowa świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	12
25	Żebra wieprzowe świeże, (paski lub trójkąty - do wyboru przez zamawiającego), pakowane w pojemnik z przykrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	45
26	Kości wieprzowe karczkowe, schabowe	kg	20

27	Boczek wędzony, parzony, surowy , klasa I	kg	20
28	Kabanosy klasyczne wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 131g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g produktu, kabanosy klasyczne drobiowe z dodatkiem wieprzowiny - średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 107g mięsa, w tym 58g mięsa drobiowego wyprodukowano 100g produktu (drobiowe, wieprzowe, drobiowo-wieprzowe - wg wyboru przez zamawiającego). Przetwórnicy w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40 cm do 80 cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu –biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	20
29	Kiełbaski z szynki, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od dnia dostawy.	kg	50
30	Kiełbasa sucha z fileta, zawartość mięsa 90-100%	kg	30
31	Schab pieczony bezglutenowy 100g 100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów; wędzonka wieprzowa, parzona, pieczona.	op	10
32	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
33	Szynka gotowana bezglutenowa 100g wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa, mięso wieprzowe 81%.	op	10
34	Szynka wieprzowa bezglutenowa 100g szynka bezglutenowa z wysoką zawartością białka. Przyrządzana ze 120 g mięsa na 100 g produktu, bez dodatku cukru.	op	10
35	Kiełbasa żywiecka bezglutenowa 90g kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana ;mięso wieprzowe 91%.	op	10
36	Kiełbaski z kurczaka bezglutenowe Kiełbasa drobiowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bezglutenowy; 100% naturalna osłonka; doskonale na ciepło i na zimno; mięso z kurczaka min. 75%.	kg	2

37	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca mięsnego nie więcej niż 110%.	kg	25
38	Kiełbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Mięso wieprzowe min. 70%, sól, przyprawy naturalne.	kg	12
39	Kiełbasa krakowska sucha, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. 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. 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. 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 i ciemno czerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	25

40	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. 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. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; 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.	kg	55
41	Parówki wieprzowe/drobiowe o składzie nie mniej niż 70% -90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Określenie produktu Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ściśła. Konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%-90%, woda, sól, przyprawy naturalne.	kg	60
42	Kiełbaski z szynki, z fileta, zawartość mięsa 90%-100%	kg	45
43	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 90%	kg	30
44	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia, 10 dni od daty dostawy. Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ściśła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i pieczony bez kości.	kg	10

45	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	20
46	Polędwica sopocka, Wędzonka (schab b/k) przesyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne.	kg	8
47	Polędwica z kurcząt bezglutenowa 100g Wyrób bezglutenowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony; mięso z piersi kurcząt 89%.	op	12
48	Pierś pieczona bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy z mięsa piersi kurcząt grubo rozdrobniony, parzony, pieczony; filet z mięsa piersi kurcząt (97%)	op	12
49	Parówki z szynki bezglutenowe 200g parówki z 90% mięsa z szynki, bezglutenowe, bez osłonkowe. Bez dodatku glutaminianu sodu fosforanów	op	4
50	Paróweczki z kurcząt bezglutenowe 200g Produkt bezglutenowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony; wysoka zawartość białka, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatku fosforanów, produkt bezglutenowy; mięso z kurcząt min. (84%).	op	7
51	Polędwica z indyka, zawartość mięsa powyżej 90%	kg	30
52	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje (wędliny wędzone naturalnie - schab z domowej wędzarni, polędwica wędzona naturalnie – do wyboru przez zamawiającego)	kg	20
53	Salami, kielbasa sucha, wędzona, długo dojrzewająca, 100 g produktu wyprodukowano ze 123 g mięsa wieprzowego. kielbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm, o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-12cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Na 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo–wołowego.	kg	6

54	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7
55	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	8
56	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	8
57	Pierś z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
58	Filet wędzony z kurczaka, Mięso 100%. Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, wędzony, parzony. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. na przekroju –barwa mięsa jasnobrazowa z odcieniem żółtym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie słony.	kg	10
59	Filet wędzony z indyka, Mięso 100%, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 –30 cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnobrazowa z odcieniem żółtym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	10

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. 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 5: MIĘSO , codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku– w godzinach od 6:45 do 8:30.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 10 „Świat Fantazji” w Słupsku.
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 Iwona Gostomska
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, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj 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 (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” 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 użyć 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 opakowania 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, konserwy) 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.