

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do Zespołu Edukacyjnego nr 2 w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **do 15%** zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania, do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynkach:
 - 1) **Miejskie Przedszkole nr 9, ul. Partyzantów 22 Zielona Góra**
 - 2) **Miejskiego Przedszkola nr 30, ul. Tuwima 3b, Zielona Góra**
 - 3) **Szkoła Podstawowa nr 17 ul. Staffa 10, Zielona Góra**
- 4) Odbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
- 5) Dostawy winny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12 godzin dla mięsa świeżego oraz 12-24 godzin dla innego towaru**, licząc od godziny złożenia zamówienia, lub w terminie i godzinach uzgodnionych przez strony umowy.
- 6) Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
- 7) Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze od **poniedziałku do piątku**, w godzinach od **07:00 do 10:00** lub w wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy.
- 8) Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
- 10) Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
- 11) Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
- 12) Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
- 13) Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu, co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
- 14) **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami i ścięgnami; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
- 15) **Zawartość mięsa w wędlinach musi wynosić min. procenty określone w tabeli asortymentu-załączniku nr 2A do SWZ.**
- 16) Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.
- 17) Ceny jednostkowe wyszczególnione w **załączniku nr 2A** mogą waloryzowane, zgodnie z zapisami umowy.
- 18) **UWAGA:** w czasowym okresie zwolnienia z VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, Wykonawca będzie stosował i naliczał ceny obniżone o należy podatek VAT, a w przypadku całkowitego zwolnienia towaru na 0-VAT będzie stosował zaferowane ceny netto.
- 19) Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.

OPIS CECH CHARAKTERYSTYCZNYCH DLA ZAMAWIANEGO TOWARU:

Kurczak cały - Gatunek 1: mięso świeże niemrożone, zapach swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste bez

śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Pałki z kurczaka- Gatunek 1: mięso świeże niemrożone, zapach swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu. Pałka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Niedopuszczalny zapach obcy.

Filet z piersi kurczaka b/k- Gatunek 1, mięso świeże niemrożone Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia od skóry i kośćca. Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, nie dopuszczalny jest zapach obcy, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.

Podudzia - górna z kurczaka - Gatunek 1: mięso świeże nie mrożone, zapach swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu. Podudzie górne właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Karkówka wieprzowa b/k - Gatunek 1; mięso świeże niemrożone Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalne oślizgłość, nalot pleśni. Konsystencja jędrna i elastyczna. Mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Łopátka wieprzowa b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalne oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa jasnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty ,charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Żeberka wieprzowe paski - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka, żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu głównie mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, tłuszcz biały z odcieniem kremowym lub lekko różowym konsystencja jędrna i elastyczna, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Szynka myszka b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalne oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa jasnoróżowa do czerwonej, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Schab wieprzowy b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni , mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, konsystencja jędrna i elastyczna , zapach swoisty ,charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Boczek wędzony parzony - Gatunek 1, Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu, zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą albo bez skóry , niedopuszczalne resztki

szczerziny, konsystencja dość miękka, soczysta, krucha, struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni, niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju. Barwa różowa białko z dopuszczalnym odcieniem różowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wołowina extra b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa czerwona zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Polędwiczki wieprzowe b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa czerwona zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Mięso mielone wieprzowe - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone z łopatki mielone na oczku maszynki Ø5 mm, dzięki czemu uzyskamy optymalną konsystencję, produkt mięso łopatki 100%, zawartość tłuszczu poniżej 15%, stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej 12% konsystencja jędrna i elastyczna, barwa czerwona zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Indyk filet z piersi b/k - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone, mięśnie piersiowe bez skóry, kości ścięgien. Filet powinien być właściwie umięśniony, linia cieciska równa, gładkie mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte o powierzchni czystej, gładkie, niezakrwawionej niepostrzępionej, bez opłków kości, przekrwień, zapach swoisty, konsystencja jędrna i elastyczna, bez przebarwień, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń i obcych zapachów.

Mięso mielone z drobiowe - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone z fileta kurczaka mielone na oczku maszynki Ø5 mm, dzięki czemu uzyskamy optymalną konsystencję, produkt mięso fileta 100%, zawartość tłuszczu w 100g 8,10g konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, nie dopuszczalny jest zapach obcy, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Szponder wołowy - Gatunek 1, mięso świeże niemrożone cienkie warstwy mięsa między żebrowych z kością poprzerastane warstwami powięzi i smacznego tłuszczu powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa ciemnoczerwony zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Polędwica wieprzowa wędzona - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej konsystencja miękka rozciągliwa, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa różowa do czerwonej z odcieniem złocistym, charakterystyczny smak i zapach dla polędwicy surowej, peklowanej, wędzonej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny zapach obcy.

Kiełbasa krakowska sucha - Wieprzowo-wołowa, pieczona, grubo rozdrobniona, podsuszana, zawartość mięsa wieprzowego min. 88%, mięsa wołowego 4% powierzchni batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu, batony o średnicy od 45mm do 60 mm, długości od 25cm do 42 cm, składniki równomiernie rozmieszczone, kawałki mięsa chudego o średnicy około 20 mm i tłuszczu o średnicy do 5 mm, konsystencja ściśła barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego. Sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka wieprzowa konserwowa - Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony, nie wędzona wyprodukowana z szynki wieprzowej z dodatkiem wody w osłonce nie jadalnej, mięso wieprzowego min. 87% bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, konsystencja dość ściśła surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemy itp., barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany

Nr referencyjny postępowania: ZE2.ZP.260.01.2022

barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Kiełbasa krucha parzona - Kiełbasa z mięsa wieprzowego 95%, cieka wędzona, parzona i podsuszana, bardzo krucha o delikatnym smaku i wyczuwalnym lekko octowym smaku, który powoduje większą kruchość kiełbasy konsystencja ścisła barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Kiełbasa sucha z kurczaka - Kiełbasa z piersi kurczaka, grubo rozdrobniona, podsuszana, wędzona, zawartość mięsa drobiowego min. 95%, konsystencja ścisła barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Parówki ze schabu - Kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona, parzona w osłonce nie jadalnej, zawartość mięsa wieprzowego 75% w tym mięso ze schabu wieprzowego 28% konsystencja ścisła barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Parówki z cielęciny - Kiełbasa parówkowa cienka o zawartości mięsa cielęcego 57% i mięsa wołowego 40% pozostałe 4% to sól i przyprawy delikatnie wędzona i parzona w osłonce nie jadalnej ściśle przylegająca do farszu. właściwy dla mięsa, wędzonego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Schab z pieca - Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona zawartość mięsa 83%, Schab wieprzowy bez kości i skóry, marnowany przez okres 7-9 dni w kąpieli soli jodowanej połączony z wywarem ziół i przypraw, pieczony, podwędzany, parzony, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka ze wsi - Mięso wieprzowe wędzone, parzone z dodatkiem z dodatkiem wody, pakowane w siatce wędliniarskiej, zawartość mięsa wieprzowego min. 95% mięso odtłuszczone, a następnie uwędzone dymem bukowo-olchowym, parowana co daje odpowiednią soczystość i kruchość barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Kiełbasa śląska - Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona otrzymana z mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości od 12 cm do 14 cm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką, konsystencja ścisła plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Filet zapiekany z indyka - Produkt drobiowy, parzony, pieczony, wędzony zawiera zawartość mięsa z indyka min. 96% ze skórą, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka włoska - Produkt wieprzowy, parzone, nie wędzone, gotowane wędlina o zawartości min. 95% mięsa, nie zawiera fosforanów, dzięki czemu jest bardzo delikatna w smaku i wyjątkowo krucha, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka z pieca - Mięso wieprzowe, wędzone i pieczone, zawartość mięsa wieprzowego min. 95% mięso odtłuszczone, a następnie uwędzone dymem bukowo-olchowym, parowana co daje odpowiednią soczystość i kruchość barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Schab tradycyjny - Schab wieprzowy bez kości, mięsa min. 95% pieczony, wędzony parzony soczysty i kruchy barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i

Nr referencyjny postępowania: ZE2.ZP.260.01.2022

zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Kiełbasa żywiecka - Kiełbasa podsuszana, wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl. I 40%, mięsa wołowego 45% oraz tłuszczu twardego 15%, powierzchnia batonu barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu, batony o długości około 30 cm, składniki równomiernie wymieszane, konsystencja dość ścisła, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego, przyprawy wyraźnie wyczuwalne.

Szynka z piersi kurczaka - Produkt drobiowy, parzony, pieczony, wędzony zawiera zawartość mięsa z indyka min. 96% ze skórą, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalne zmiany barw, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka tradycyjna - Produkt z mięsa wieprzowego w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia częściowo może być pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i poprzek lub w siatce elastycznej., konsystencja dość ścisła krucha ilość tłuszcz zewnętrznego około 1 cm, związanie plasterów o grubości ± 3 mm, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub i inny obcy.

Paszтет miodowy - Wędlina wieprzowo-podrobowa, paszтетowa, parzona w niejadalnej osłonce z dodatkiem naturalnego miodu wielokwiatowego min. $\pm 2,5\%$.