

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mięsne objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.

INSTRUKCJA wypełnienia Formularza cenowego

Wykonawca oprócz podania cen jednostkowych i wyliczenia wartości zamówienia jest zobowiązany wypełnić Formularz cenowy, załącznik nr 2 do niniejszej SWZ, **rubryka nr 3 – Oferowany asortyment** w następujący sposób:

Wykonawca wpisuje nazwę produktu, oferowane parametry, zgodne z wymaganiami Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest wpisać, powyższe informacje w celu potwierdzenia wymagań Zamawiającego. Poniżej przykładowe zapisy:

- Filet z piersi indyka, bez skóry bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A.
- Porcje rosółowe, skład min. szyja, korpus z kręgosłupem.
- Pasztet, gramatura min. 130g do 140 g mięso z kurcząt i gęsi min. 10%, wątroba z kurcząt min. 10%, wątroba wieprzowa, serca z kurcząt min. 3%
- Tuszka z kurczaka patroszona bez podrobów, sztuka min. 1400 g do 1700 g.
- Wołowina rzązowa górna VAC. Mięso: czerwony kolor, tłuszcz biały. Mięsień z delikatnie otaczającą błoną
- Indyk w galarecie z dodatkami extra min.80% mięsa, w osłonce barierowej, uzyskany poprzez połączenie delikatnego, gotowanego mięsa z indyka i mieszanki warzyw.

Powyższy sposób opisu dotyczy każdej pozycji asortymentu i jest zobowiązujący dla Wykonawcy.

4. Nazwy własne użyte w tabelach należy rozumieć jako nazwy preferowanego typu asortymentu.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.

6. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
7. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
8. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
9. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.
10. Zamawiający w szczególności **wymaga zastosowania obniżonych temperatur** w trakcie transportu przedmiotu umowy tj.
 - a) Mięso świeże chłodzone powinno być przewożone w temperaturze od -1°C do +7°C;
 - b) Podroby, mięso drobne i mielone chłodzone – w temperaturze -1°C do +3°C .**lub w wyznaczonej na etykiecie lub/i w dokumentach przewozowych**, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy.
11. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
12. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.

ZESTAWIENIE MIĘSA I WĘDLIN DLA POWIATOWEJ BURSZA SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwań Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	ILOŚĆ	JM.
Produkty drobiowe			
1	tuszka z kurczaka sztuka min. 1800g do 2500g	kg	50
2	porcje rosołowe ze skrzydełkami skład min. szyja, korpus z kręgosłupem ,2 skrzydełka kl. A	kg	10 000
3	udko kurczaka, klasa A	kg	2 500

4	ćwiartka z kurczaka, klasa A	kg	4 000
5	filet z piersi kurczaka podwójny, bez skóry, bez kości z polędwiczką, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	10 000
6	kurczak skrzydło z lotką, klasa A	kg	40
7	filet z piersi indyka, bez skóry, bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	30
8	wątroba drobiowa, najwyższej jakości, lekko gąbczasta, miękka, ciemno-bordowego koloru. Barwa bez jaśniejszych i ciemniejszych przebarwień, błyszczącą powierzchnia, śliska w dotyku.	kg	150
9	mięso gulaszowe drobiowe	kg	70
10	kurczak zagrodowy	kg	100
11	filet z piersi kaczki, pojedynczy, bez kości, ze skórą świeży luz, klasa A,	kg	15
12	kurczak gotowany - wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 85% fileta z kurczaka	kg	80
13	filet pieczony premium z kurczaka 95% mięsa	kg	80
14	polędwica z pasieki produkt blokowy drobiowy grubo rozdrobniony 96% mięsa fileta z kurczaka	kg	80
15	kurczak w konserwie 66,2 % mięsa <i>np. Swojscy</i>	kg	30
16	pierś wędzona maślana zawartość 56%mięsa	kg	100
17	filet z indyka wędzony min. 76 % mięsa	kg	400
18	kebab z piersi kurczaka zawartość mięsa 93%	kg	500
19	kiełbasiak pieczony 90% mięsa (65% mięsa z indyka, 25% mięso z indyka MOM)	kg	200
20	kabanos ekstra drobiowy min. 100% mięsa	kg	60
21	kiełbasa lisówka drobiowa min. zawartość 100 % mięsa	kg	100
22	indyk z pasieki 80% mięsa	kg	300
23	kiełbasa z piersi kurczaka min. 85 % mięsa	kg	400
24	kiełbasa śląska drobiowo 98 % lub wp. 39% i drobiu 59%	kg	1 000
25	kurczak gotowany 78 % mięsa <i>np. Swojscy</i>	kg	200
26	podudzie z kurczaka wędzone	kg	300
27	serdelki drobiowe zawartość min. 81 %mięsa	kg	1 000

28	pasztet z indyka zawartość mięsa 51 %	kg	20
29	filet parzony z indyka 74% mięsa	kg	100
30	indyk biały min. 90% mięsa	kg	200
31	kiełbasa szynkowa drobiowa zawartość mięsa 82%	kg	80
32	szynka delikatesowa z indyka min. 90 % mięsa	kg	600
33	pierś gotowana zawartość mięsa 56%	kg	500
34	cienkie parówki drobiowe 72%mięsa	kg	250
35	kurczak w galarecie	kg	10
36	tatrzańska drobiowa 100% mięsa	kg	200
37	szynka delikatna z kurczaka 85 % mięsa <i>np. Tarczyński</i>	kg	700
38	pieczeń drobiowa 80% mięsa	kg	10
39	szynka z piersi indyka zawartość mięsa 52%	kg	30
40	szynka delikatna z kurczaka min 90% mięsa	kg	90
41	połędwica miodowa oryginalna zaw. mięsa 48%	kg	50
42	kiełbasa z indyka grubo rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej z udem indyka 57% mięsa <i>np. Balleroni z udem indyka</i>	kg	20
43	pierś wędzona z indyka 67% mięsa	kg	60
44	krakowska sucha drobiowa z indyka min. 100 % mięsa	kg	130
Produkty wieprzowe			
45	łopatka b/k 100%mięsa	kg	1 000
46	łopatka b/k vac 100%mięsa	kg	4 000
47	łopatka mielona	kg	50
48	schab b/k ekstra odbł. vac 100% mięsa	kg	3 000
49	schab b/k 100% mięsa	kg	200
50	szynka b/k vac 100% mięsa	kg	2 500
51	szynka b/k 100% mięsa	kg	500
52	szynka b/k myszka vac 100% mięsa	kg	150
53	karkówka b/k vac 100% mięsa	kg	80
54	karkówka b/k 100% mięsa	kg	50
55	ligawa wołowa100% mięsa	kg	20
56	wołowina b/k zrazowa 100%mięsa	kg	80
57	żeberka wieprzowe paski	kg	20
58	wątroba wieprzowa	kg	50
59	połędwiczka surowa vac 100% mięsa	kg	30
60	flaki krojone wołowe	kg	20
61	golonka surowa	kg	50

62	boczek surowy	kg	40
63	boczek wędzony parzony min. 80% stanowi boczek wieprzowy	kg	60
64	paski boczku wędzonego min. 70% stanowi boczek wieprzowy	kg	60
65	baleron wieprzowy mięso wieprzowe min. 72,2%	kg	40
66	szynkowa Geesowska zawartość mięsa 96 %	kg	60
67	kabanosy wieprzowe min. 100% mięsa	kg	40
68	mielonka prasowana - wędzona min 62%	kg	20
69	kaszanka czarna cienka kasza gryczana min. 15%, krew wieprzowa min. 10%, mięso wieprzowe min. 10% , wątróbka	kg	25
70	kiełbasa biała 70 %mięsa	kg	60
71	szynka wp. gotowana zawartość mięsa 69%	kg	100
72	kiełbasa jałowcowa sucha min. 96%mięsa	kg	30
73	kiełbasa schabówka zawartość mięsa 92%	kg	30
74	kiełbasa krotoszyńska min . 70 % mięsa	kg	20
75	kiełbaski śląskie a'la frankfurterki	kg	30
76	kiełbasa myśliwska sucha min. 100% mięsa	kg	20
77	kiełbasa toruńska min. 80 % mięsa	kg	50
78	kiełbasa śląska extra min. 80 % mięsa	kg	500
79	szynkowa min. 81 % mięsa	kg	200
80	kiełbasa zwyczajna min. mięso wieprzowe 60%, min. mięso wołowe 8%	kg	20
81	kiełbasa śląska min. 70 % mięsa	kg	300
82	kiełbasa żywiecka min. 90% mięsa	kg	150
83	konserwa turystyczna gramatura 300 g min. 90 % mięsa	szt.	150
84	kiełbasa Podwawelska zawartość mięsa 81%	kg	200
85	krakowska parzona 71% mięsa	kg	120
86	krakowska sucha ekstra min. 100%mięsa	kg	80
87	łopatka pieczona min. 80 %mięsa	kg	40
88	metka łososiowa min. 49%	kg	20
89	ogonówka wędz. parzona min. 70 % mięsa	kg	60
90	szynka konserwowa min 67 % mięsa	kg	60
91	pasztet luksusowy zawartość mięsa 72,6%	kg	30
92	kości wieprzowe	kg	2 000
93	parówka bydgoska min. 56 % mięsa	kg	200

94	parówki cielęce min. 75% mięsa	kg	200
95	parówki min. 70 % mięsa	kg	600
96	parówki z szynki min. 80% mięsa z szynki	kg	800
97	parówki z szynki min 93% mięsa z szynki	kg	1 800
98	polędwica wędzona min. 71 % mięsa	kg	40
99	kiełbasa piwna 73% mięsa	kg	30
100	pęto zawartość mięsa 100%	kg	80
101	kiełbasa kanapkowa schabowa – schab wieprzowy min. 80%	kg	50
102	szynka rodzinna wieprzowa zawartość mięsa 70 %	kg	40
103	salami oryginalne min. 100% mięsa	kg	15
104	salceson ozorowy ekstra min. 82%mięsa	kg	25
105	salceson włoski min. 85% mięsa	kg	25
106	schab cygański min. 74%	kg	40
107	szynka z kotła min 100% mięsa	kg	60
108	szynka biała parzona zawartość mięsa 76%	kg	80
109	schab pieczony zawartość mięsa 62%	kg	60
110	kiełbasa dębowa wp zawartość 100% mięsa	kg	80
111	kiełbasa polska w naturalnym jelicie 95%mięsa	kg	25
112	polędwica sopocka min 65% mięsa	kg	100
113	schab wiśniowy min 74% mięsa	kg	100
114	schab biały min 75% mięsa	kg	80
115	szynka gotowana staropolska min. 75 % mięsa	kg	80
116	szynka pilzneńska 100% mięsa	kg	40
117	szynka z czarnuszką zawartość mięsa min 100%	kg	90
118	szynka krucha zawartość mięsa 75% <i>np. Swojscy, Krakus</i>	kg	60
119	szynka biała od szwagra 100% mięsa	kg	100
120	szynka litewska, bankietowa min. 82% mięsa	kg	40
121	szynka szwarcwaldzka min. 100% mięsa	kg	30
122	szynka tradycyjna z tłuszczkiem 100% mięsa	kg	40
123	kindziuk	kg	25
124	szynka od szwagra min. 100% mięsa	kg	150
125	szynka zrazowa 70% mięsa	kg	30
126	kiełbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, podsuszana w kształcie wianka 100% mięsa <i>np. Kiełbasa Franciszka</i>	kg	15

127	schab kozacki 91% mięsa	kg	60
128	pyzdra szynkowa 100% mięsa	kg	30
129	pyzdra schabowa 100% mięsa	kg	30
130	wędzonka chłopska 83% mięsa	kg	40
131	konserwa wojskowa (blok mięsny) min. 60,6% mięsa <i>np. Swojscy</i>	kg	15
132	golonka wojskowa 62,5% mięsa <i>np. Swojscy</i>	kg	15
133	szynka wojskowa konserwowa 66% mięsa <i>np. Swojscy</i>	kg	30
134	szynka kozacka 91% mięsa	kg	30
135	kiełbasa extra tatrzańska 100% mięsa	kg	80