

Opis przedmiotu zamówienia – część pierwsza zamówienia: **Dostawa mięsa i wędlin**

1. Szczegółowe wymagania odnośnie mięsa i wędlin drobiowych:
 - a) czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione
 - b) konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się
 - c) smak i zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach moczowy
 - d) barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
 - e) w momencie dostawy mięso nie może mieć terminu ważności krótszego niż połowa daty ważności przydatności do spożycia.
2. Szczegółowe wymagania odnośnie mięsa i wędlin wieprzowych:
 - a) smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
 - b) barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
 - c) w momencie dostawy mięso nie może mieć terminu ważności krótszego niż połowa daty ważności przydatności do spożycia.
3. Artykuły spożywcze spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154).
4. Podane w formularzu cenowym ilości danego rodzaju asortymentu mają charakter szacunkowy i nie stanowią ze strony Zamawiającego zobowiązania do nabycia w podanych ilościach. Zamawiający zastrzega, że rzeczywiste ilości kupna każdego rodzaju artykułów będą wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego i mogą odbiegać od ilości podanych w formularzach cenowych. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy jest zobligowany dostarczać każdy artykuł żywnościowy zawarty w ofercie cenowej na podstawie złożonego zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie za ewentualne zmniejszenie ilości zakupywanego asortymentu.
5. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania do zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
6. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP:
 - dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny,
 - dostarczana żywność - pierwszej klasy, jakości, świeża musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej oraz terminem przydatności do spożycia,
 - przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w odpowiedniej temperaturze, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie,

- wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawienia żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym,

7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar był obecny podczas sprawdzania zgodności towaru z zamówieniem.
8. Dowóz zamówionych produktów w dniu dostawy **(poniedziałek) powinien nastąpić w godzinach od 7:00 do 9:00.**
9. Wszelkie koszty wydania przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

LP	NAZWA PRODUKTU	J.M.	IŁOŚĆ
1.	ŁOPATKA WIEPRZOWA bez kości, mięso z łopatki świeże, chude, niemrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa	kg	640
2.	PORCJA ROSOŁOWA świeża, niemrożona, o swoistym zapachu, charakterystycznym dla mięsa	kg	680
3.	SCHAB świeże mięso, o swoistym zapachu charakterystycznym dla mięsa, be kości i chrząstek	kg	420
4.	Pałka z kurczaka, świeże, o swoistym zapachu, niemrożone,	kg	420
5.	FILET DROBIOWY świeży, bez skóry, o swoistym zapachu, niemrożony	kg	1100
6.	PASZTET świeży, niemrożony, konsystencja zwarta, zapach właściwy, zawartość mięsa minimum 80%	kg	96
7.	PARÓWKI świeże, niemrożone , zawartość mięsa nie mniej niż 90%, konsystencja składników zwarta, zapach właściwy	kg	120
8.	SZYNKA wieprzowa, świeża, zapach właściwy, bez kości,	kg	540
9.	SZYNKA KONSERWOWA świeża, konsystencja składników zwarta, zapach właściwy, zawartość mięsa w szynce minimum 87%KG	kg	28
10.	KIEŁBASA ŻYWIECKA konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy, o zawartości nie mniejszej niż 70% mięsa	kg	28
11.	Polędwica Z INDYKA świeża, o właściwym zapachu, konsystencja zwarta, zawartość mięsa w produkcie minimum 80%	kg	60
12.	KOŚĆ WĘDZONA świeża, o swoistym zapachu, niemrożona	kg	190
13.	KIEŁBASA ŚLĄSKA świeża, o swoistym zapachu, zawartość mięsa w produkcie 80%	kg	180

14.	Polędwiczka wieprzowa świeża, nieżylasta, o swoistym zapachu, niemrożona	kg	300
15.	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA świeża, niemrożona, o swoistym zapachu, zawartość mięsa w produkcie 80%	kg	60
16.	KIEŁBASA KRAKOWSKA konsystencja składników zwarta, zapach właściwy, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% mięsa	kg	30
17.	BOCZEK parzony świeży, niemrożony, o swoistym zapachu	kg	120
18.	LIGAWA WOŁOWA ŚWIEŻA, NIEMROŻONA, O SWOISTYM ZAPACHU	kg	90