

**Sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego oraz wędlin do Zespołu Szkół Leśnych w Rogoźniku (znak sprawy: ZSL.26.10.2025.AP)**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.
  2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
  3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
    - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
    - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
    - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
    - d) masa netto,
    - e) warunki przechowywania,
    - f) wykaz składników wg udziału surowców.
- 1) Wymagania dla mięsa:
- mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla
  - barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana, niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
  - smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
  - czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
  - w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k – zawartość
  - mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny
  - mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
  - mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;
  - Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla mięsa świeżego.
- 2) Wymagania dla asortymentu wędliny:
- wędliny najwyższej jakości, wystudzone, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
  - niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych.
  - wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej,

3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych:

Mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi;
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła.

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

- mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien;
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości
- Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
- mięso nie może być pakowane próżniowo.
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

4) Cechy dyskwalifikujące do odbioru – w szczególności:

- a) mięsa: obce zapachy, posmaki, oślizgłość, zazielenienie mięsa, oznaki mrożenia, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
- b) wędliny: obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

Lp.	Nazwa produktu oraz opis kryteriów jakościowych dla określonego asortymentu	Jednostka	Ilość
1	<b>Kurczak świeży</b> (bez podrobów, tusza cała, surowa)	kg	30
2	<b>Udło z kurczaka</b> (ćwiartka surowe, całe, nie mrożone, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach)	kg	350
3	<b>Mięso mielone</b> (wieprzowina kl. I, rozdrobnione bez kości,)	kg	380
4	<b>Filet z kurczaka świeży</b> - element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i	kg	680

	b/kości, mięso nie poddane zabiegowi iniekcji solanką		
5	<b>Porcje rosołowe</b>	kg	180
6	<b>Boczek wędzony</b> - mięso wędzone min. 80 % tłuszcz przerosnięty warstwami mięsa produkt dość soczysty, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne	kg	40
7	<b>Kabanosy wieprzowe</b> - średnio rozdrobnione, podsuszone skład: mięso wieprzowe min. 95 %,	kg	20
8	<b>Kiełbasa krakowska sucha</b> – wędlina grubo rozdrobniona skład: 100 g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 130 g mięsa wieprzowego z szynki	kg	50
9	<b>Kiełbasa biała surowa</b> skład: mięso wieprzowe min. 85 %	kg	30
10	<b>Szynka drobiowa</b> skład: mięso drobiowe, gruborozdrobnione min.70%	kg	60
11	<b>Kiełbaski frankfurterki</b> skład: 100 % mięsa wieprzowego	kg	60
12	<b>Kiełbasa szynkowa</b> skład: mięso wieprzowe min. 75%	kg	40
13	<b>Kiełbasa śląska</b> średnio rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 85%	kg	120
14	<b>Kiełbasa zwyczajna</b> drobno rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 60%,	kg	650
15	<b>Kości schabowe</b> - kości nieobstrzępione, z fragmentami przylegających mięśni. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości, nie powinna mieć pomiażdżonych kości.	kg	30
16	<b>Mielonka</b> skład: mięso wieprzowe min. 65%	kg	20
17	<b>Mięso wieprzowe</b> - karkówka b/k, świeża, barwa jasnorożowa i widocznym przerostem tłuszczowym,	kg	100
18	<b>Mięso wieprzowe - łopatką b/k</b> (świeża max 10% tłuszczu w 100g ) mięso nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	120
19	<b>Parówki cienkie w jelicie naturalnym</b> , skład: mięso wieprzowe min. 71 %	kg	80
20	<b>Pasztet wieprzowy</b> skład: mięso wieprzowe min. 50%, wątroba wieprzowa min. 15%	kg	20
21	<b>Salami</b> - kiełbasa wieprzowa zaw. mięsa min. 95%, drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, pakowana próżniowo	kg	50

22	<b>Schab wieprzowy b/k</b> - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo łędźwiowego półtuszy, część środkowa całkowicie odkostniona, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	500
23	<b>Szynka wieprzowa b/k</b> – kulka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia ,odcięta z tylnej półtuszy, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	350
24	<b>Szynka wędzona</b> , parzona, bez słoniny i skóry skład: mięso wieprzowe min. 95%	kg	80
25	<b>Kiełbasa myśliwska</b> - kiełbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, mocno wysuszona, mięso wieprzowe min. 97 %	kg	20
26	<b>Boczek wiejski wędzony</b> - wędzonka długodojrzewająca z minimum 100 % boczku wieprzowego, suszona, wędzona, kształt zbliżony do prostokąta	kg	10
27	<b>Słonina (nie wędzona)</b> - tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych	kg	20
28	<b>Boczek surowy</b> - świeży, łuskany b/skóry i b/kości, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	10
29	<b>Kiełbasa delikatesowa w jelicie naturalnym</b> skład: mięso wieprzowe min. 90%	kg	60
30	<b>Ogonówka wędzona</b> - wyrób z mięsa wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, mięso wieprzowe od szynki min.95% kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca	kg	40
31	<b>Paszтет pomidorowy</b> - mięso wieprzowe min. 70%	kg	10
32	<b>Paszтет ze szczypiorkiem</b> - mięso wieprzowe min. 70%	kg	10
33	<b>Schab długodojrzewający</b> – skład: schab wieprzowy 100%	kg	20
34	<b>Kiełbasa wiejska</b> - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 97%	kg	20

35	<b>Kiełbasa jałowcowa</b> – skład: mięso wieprzowe 100%	kg	20
36	<b>Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska</b> (ChOG) – skład: mięso wieprzowe 94%, przyprawy naturalne	kg	20
37	<b>Schab pieczony</b> – wyprodukowano ze 120 g schabu wieprzowego	kg	50
38	<b>Kassler</b> – skład: mięso wieprzowe 100%	kg	30
39	<b>Żeberka długie schabowe</b>	kg	80

#### **WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:**

- 1) Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze w terminie jednego dnia roboczego od dnia przekazania zamówienia telefonicznie, faxem bądź mailem - w wyznaczonych godzinach dostaw wskazanych w pkt 2.
- 2) **Dostawy będą realizowane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku między godziną 4:00 a 6:00,**
- 3) Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
- 4) Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.
- 5) Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
- 6) Miejscem dostaw jest magazyn w budynku internatu zlokalizowanego w Zespole Szkół Leśnych w Rogozińcu pod adresem: Rogożiniec 115/2, 66-210 Zbąszynek.