

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby ZAZ w Czarnem

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem 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 rosołowe, skład min. szyja, korpus z kręgosłupem.
- Tuszka z kurczaka patroszona bez podrobów, sztuka min. 1400 g do 1700 g.
- Wołowina zrazowa 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 zaferowanie 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. 2022 poz. 2132) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadowanie i rozładowanie na własny koszt.
9. 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.
10. 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.
11. 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 ZAZ W CZARNEM

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwań Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)		
PRODUKTY DROBIOWE			
1	Tuszka z kurczaka sztuka min. 1800g do 2500g	kg	500
2	Porcje rosółowe ze skrzydełkami skład min. szyja, korpus z kręgosłupem ,2 skrzydełka kl. A	kg	2000
3	Udka kurczaka, klasa A	kg	1200

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)	JM.	ILOŚĆ
4	Ćwiartka z kurczaka, klasa A	kg	50
5	Filet z piersi kurczaka podwójny, bez skóry, bez kości z połówką, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	1200
6	Kurczak skrzydło z lotką, klasa A	kg	20
7	Filet z piersi indyka, bez skóry, bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	10
8	Wątroba drobiowa, najwyższej jakości, lekko gąbczasta, miękka, ciemno-bordowego koloru. Barwa bez jaśniejszych i ciemniejszych przebarwień, błyszczącą powierzchnią, śliska w dotyku.	kg	400
9	Mięso gulaszowe drobiowe	kg	100
10	Filet z piersi kaczki, pojedynczy, bez kości, ze skórą świeży luz, klasa A,	kg	10
11	Krakowska sucha drobiowa min. 100 % mięsa	kg	30
12	Filet pieczony z kurczaka zawartość 100%mięsa	kg	150
13	Filet pieczony z indyka zawartość 70 % z mięsa	kg	10
14	Filet z indyka wędzony min. 76 % mięsa	kg	200
15	Pasztet drobiowy zapiekany z dodatkami	kg	50
16	Szynka delikatesowa z indyka 90%	kg	200
17	Kabanos ekstra drobiowy min. 100% mięsa	kg	120
18	Kiełbasa Lisówka drobiowa min. zawartość 100 mięsa %	kg	20
19	Kiełbasiak pieczony 90% mięsa	kg	30
20	Kiełbasa z piersi kurczaka min. 85 % mięsa	kg	10
21	Kiełbasa śląska drobiowo 98 % lub wp. 39% i drobiu 59%	kg	10
22	Kurczak gotowany 78 % mięsa	kg	180
23	Podudzie z kurczaka wędzone	kg	150
24	Serdelki drobiowe zawartość min.81 % mięsa	kg	350
25	Pasztet z indyka zawartość mięsa 51 %	kg	100
26	Filet parzony z indyka 74% mięsa	kg	100
27	Filet naturalnie parzony 95% mięsa	kg	80
28	Kiełbasa szynkowa drobiowa zawartość mięsa 82%	kg	100
29	Pierś gotowana zawartość mięsa 56% mięsa	kg	200

LP.	ASORTYMENT		JM.	ILOŚĆ
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)			
30	Pierś gotowana zawartość mięsa 73% mięsa	kg	300	
31	Cienkie parówki drobiowe 72%mięsa	kg	100	
32	Polędwica miodowa zawartość mięsa 48%	kg	40	
33	Indyk parzony zawartość 80 %	kg	100	
34	Szynka delikatna z kurczaka 85% mięsa	kg	250	
35	Pieczeń drobiowa 80 %	kg	80	
36	Tatrzńska drobiowa min. 100 % mięsa	kg	150	
37	Pierś wędzona zawartość mięsa 50%	kg	50	
38	Kurczak w galarecie	kg	200	
PRODUKTY WIEPRZOWE				
39	Łopatka b/k 100%mięsa	kg	200	
40	Łopatka b/k vac 100%mięsa	kg	2800	
41	Łopatka mielona	kg	100	
42	Schab b/k ekstra odbłonowany vac 100% mięsa	kg	700	
43	Schab b/k 100% mięsa	kg	100	
44	Paski boczku wędzonego min. 70% stanowi boczek wieprzowy	kg	100	
45	Boczek wędzony parzony min. 80% stanowi boczek wieprzowy	kg	200	
46	Szynka b/k myszka vac 100%mięsa	kg	20	
47	Karkówka b/k vac 100%mięsa	kg	1200	
48	Karkówka b/k 100% mięsa	kg	100	
49	Wołowina b/k zrazowa 100%mięsa	kg	20	
50	Żeberka wieprzowe paski	kg	240	
51	Wątroba wieprzowa	kg	5	
52	Polędwiczka surowa vac 100%mięsa	kg	30	
53	Flaki krojone wołowe	kg	50	
54	Golonka surowa	kg	50	
55	Boczek surowy	kg	60	
56	Baleron wieprzowy mięso wieprzowe min. 72,2%	kg	180	
57	Szynkowa Geesowska zawartość mięsa 96 %	kg	120	

LP.	ASORTYMENT		JM.	ILOŚĆ
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwani Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)			
58	Kabanosy wieprzowe min. 100% mięsa		kg	10
59	Szynka z pilzneńska 100% mięsa		kg	10
60	Kaszanka czarna cienka kasza gryczana min. 15%, krew wieprzowa min. 10%, mięso wieprzowe min. 10% , wątróbka		kg	220
61	Kiełbasa biała z szynki powyżej 70 %mięsa parzona		kg	400
62	Kiełbasa biała z szynki powyżej 80 %mięsa surowa		kg	50
63	Kiełbasa jałowcowa sucha min. 96%mięsa		kg	10
64	Kiełbasa schabówka zawartość mięsa min. 92%		kg	30
65	Kiełbasa krotoszyńska min . 70 % mięsa		kg	250
66	Kiełbaski śląskie a'la frankfurterki wędzone zawartość mięsa 100%		kg	10
67	Kiełbasa myśliwska sucha min. 100% mięsa		kg	10
68	Kiełbasa toruńska min. 80 % mięsa		kg	100
69	Kiełbasa śląska extra min. 80 % mięsa		kg	100
70	Szynkowa min. 81 % mięsa		kg	150
71	Kiełbasa zwyczajna min. mięso wieprzowe 60%, min. mięso wołowe 8%		kg	300
72	Kiełbasa śląska min. 70 % mięsa		kg	600
73	Kiełbasa żywiecka min. 69% mięsa		kg	200
74	Kindziuk min. 100 % mięsa		kg	10
75	Konserwa turystyczna gramatura 300 g min. 90 % mięsa		szt.	150
76	Kiełbasa Podwawelska zawartość mięsa 81%		kg	10
77	Szynka konserwowa min. 67% mięsa		kg	50
78	Krakowska sucha ekstra min. 100% mięsa		kg	10
79	Łopatką pieczona min. 80 % mięsa		kg	220
80	Metka łososiowa min. 49%		kg	50
81	Ogonówka wędzona parzona min. 70 % mięsa		kg	380
81	Szynka wieprzowa zawartość mięsa min. 70%		kg	150
83	Paszтет luksusowy zawartość mięsa min.72%		kg	50
84	Paszтетowa wiejska zawartość mięsa min. 47 %		kg	180
85	Parówka bydgoska min. 56 % mięsa		kg	130

LP.	ASORTYMENT		JM.	ILOŚĆ
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)			
86	Parówki cielęce min. 75% mięsa	kg	250	
87	Parówki min. 70 % mięsa	kg	100	
88	Parówki z szynki min. 86% mięsa	kg	650	
89	Polędwica wędzona min. 71 % mięsa	kg	20	
90	Kiełbasa Piwna min. 73% mięsa	kg	20	
91	Pęto zawartość mięsa 100%	kg	10	
92	Kiełbasa kanapkowa 54% mięsa wieprzowego	kg	10	
93	Mielonka prasowana-wędzona min.62% mięsa	kg	20	
94	Salami oryginalne min. 100% mięsa	kg	10	
95	Salceson ozorowy ekstra min. 82% mięsa	kg	10	
96	Salceson włoski min. 85% mięsa	kg	70	
97	Schab cygański, polędwica wieprzowa min. 60%	kg	230	
98	Szynka z kotła min. 100 % mięsa	kg	60	
99	Szynka biała parzona zawartość mięsa 76%	kg	120	
100	Schab pieczony zawartość mięsa 62%	kg	200	
101	Kiełbasa dębowa wp zawartość 100% mięsa	kg	100	
102	Kiełbasa polska w naturalnym jelicie 95%mięsa	kg	10	
103	Polędwica sopocka min 65 % mięsa	kg	100	
104	Polędwica wiśniowa min 74 % mięsa	kg	200	
105	Schab min. 75%mięsa	kg	20	
106	Szynka gotowana min. 75 %mięsa	kg	30	
107	Szynka gotowana min. 69%mięsa	kg	30	
108	Szynka ze spizarni zawartość mięsa min. 76%	kg	90	
109	Szynka dębowa zawartość mięsa 70%	kg	100	
110	Szynka nie ze wsi min.86% mięsa	kg	60	
111	Szynka śląska min.88 %mięsa	kg	180	
112	Szynka szwarcwaldzka min. 100% mięsa	kg	10	
113	Szynka wędzono-parzona 100% mięsa	kg	100	
114	Smalec	kg	30	
115	Szynka od szwagra min. 100% mięsa	kg	100	

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)	JM.	ILOŚĆ
116	Krakowska parzona 71% mięsa	kg	50
117	Kiełbasa extra tatrzańska 100% mięsa	kg	150