**Dostawa artykułów spożywczych do ZSO Nr 4 część II**

**Informacje ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia na dostawę**

**MIĘSA I WĘDLIN**

**do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie**

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować mięso i wędliny, zgodnie z Formularzem cenowym. Zastosowanie nazw służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Zaproponowane produkty powinny posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie, co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez zamawiającego. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP i posiadać Handlowy dokument indentyfikacyjny. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Miejscem dostawy jest magazyn Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie, ul. Rejtana 30. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Odbioru towaru w siedzibie Zamawiający zgodnie z jego upoważnieniem dokona wyznaczony przez Zamawiającego pracownik. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego HACCP.

Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, wartości odżywczej oraz skład. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu Dowóz przedmiotu zamówienia do Zamawiającego odbędzie się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

Dostawy będą wykonywane codziennie wg zamówień składanych przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże telefonicznie, faksem, e-mailem wykaz produktów wraz z terminem i godzinami dostawy. Jako zasadę przyjmuje się, iż dostawa zamówionej partii będzie realizowana od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 7:30

Dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego rzeczywiste potrzeby będą mniejsze od ilości przedstawionej w Formularzu cenowym.

**Oferty nie obejmujące w całości asortymentu będą odrzucane.**

**Ceny przedstawione w formularzu cenowym będą obowiązywać przez cały okres związania umową.**

**Formularz cenowy - MIĘSO I WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa | J.m. | Przewidywana ilość zamówienia | Nazwa oferowanego produktu/producenta | Cena  jednostkowa netto | VAT % | Wartość  netto  (4x6) | Cena  jednostkowa brutto | Wartość  brutto  (4x9) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | **Filet z piersi kurczaka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi indyka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża -** część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wołowa świeża-** część zasadnicza wołowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy; barwa jasnoczerwona, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa półsucha-** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, podsuszana w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 106 g mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, | Kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa kminkowa**- kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa szynkowa extra -** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 57% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska –** kiełbasa wieprzowa z dodatkiem drobiu, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona skład mięsa mini. 73 % mięso wieprzowe i 5% kurczaka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa wiejska** **pieczona –**kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczonawyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 115 g mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak cały –** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak gotowany** – polędwica drobiowa grubo rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody w osłonce niejadalnej do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 63g mięsa z piersi z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 16 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Łopatka cielęca świeża,** barwa intensywnie różowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet swojski- wieprzowo drobiowy** skład mięso wieprzowe mini, 32 % , mięso drobiowe mini. 8 % opakowanie słoik 250g. | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mięso od szynki, świeże** tylna część półtuszy, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Noga z kurczaka świeże –** podobnej wielkości,o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Parówki (typu Parówki z Bobrownik) –** kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100g produktu użyto mini. 110 g mięsa wieprzowego. Produkt bezglutenowy | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pieczeń wołowa, świeże,** barwa jasnoczerwona, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwiczki wieprzowe, świeże -** mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica góralska –** wędzonka wieprzowa wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g użyto mini 62% schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica sopocka –**wędzonka wieprzowa ,wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 70 % mięsa wieprzowego**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica drobiowa -** wędlina drobiowa parzona w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini 49% mięsa z piersi z kurczaka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 14 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pierś z indyka (typu Indyk z Bobrownik) -** produkt blokowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony, w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% Fileta z indyka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 16 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka chłopska-** wędzonka wieprzowa ,wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 62 % schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka staropolska** – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. Mięso wieprzowe 67 % wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynk drobiowa (typu Szynka Delisso)** produkt blokowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% fileta z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka konserwowa wieprzowa -** produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.54% mięsa z szynki wieprzowej, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka gotowana –** wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, połączona z kawałków mięsa, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka sarmacka –** wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.84% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka swojska –** szynka wieprzowa, wędzona, parzona, zapiekana, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.115% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 18 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Schab bez kości, świeży -** część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | Kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Udziec z indyka z kością** **świeży** - element tuszki indyczej obejmujący kość udową łącznie z otaczającymi mięśniami. | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Żeberka świeże -**powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | Kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| **x** | **x** | **x** | **x** |  | **x** | **Razem**  **netto** |  | **Razem brutto** |  |

………………………………………………………. ……………………………………………………….

miejscowość, data podpis i pieczątka Wykonawcy