

SZCZEGÓLOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZEŚCI I - VIII

CZEŚĆ I – MIESO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie, nie później niż do godz. **7.00 rano**.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jednopsisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.
5. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
8. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż $\frac{3}{4}$ gwarancji producenta od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
9. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej,
 - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami

mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Ilość kg	wymagania zgodne z normami
1.	15100000-9	mięso wołowe extra bez kości	pieczeniowe	80	mięso uzyskane z częścią ćwierćuszy tylnego z częścią udzca, po odkostnieniu, całkowitym ściagnięciu tłuszczy i blon ścięgnistych mięśni, w skład wołowny ekstra wchodzą mięśnie: dwugłowy uda, półcięglasty, połbloniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych: powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki, mięso w regularnych kształtnych blokach.
2.		mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa	rosoliowe	32	mięso pozbawione kości, mięso z górnej części piersiowej ćwierćuszy przedniej z naturalnie przyległą powiężą podsokończą, z dopuszczalną warstwą tłuszczy do 1,5cm odcięte: od przodu - po linii między 6 i 7 kregiem piersiowym, od tyłu - po linii między ostatnim i przedostatnim kregiem piersiowym, od dołu - po linii odcięcia szpondera. W skład antrykotu wchodzą mięśnie – najdłuższy grzbiet między 6 a 13 kregiem piersiowym, górną część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych mięso bez kości z tylnej części ćwierćuszy, pozostałe po odcięciu udzca i krzyżowej.
3.		mięso wołowe – rostbeef (rozbrate) bez kości	pieczeniowe	113	ze środka rostbefu, ze smuzkami tłuszczy. Tkanka mięsna delikatna, krucha, miękka, drobnowlóknista i jednolita. Z

4.	mięso wieprzowe – karczek bez kości		90	przeznaczeniem na steki, rumsztyki lub befszytki. część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odnóżka szynnego półtuszy wzduż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cięciem prostopadlym do kregosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającym im zebrani, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzduż trzonów kregów szynnych i dalej przecinając zebra równolegle do kregów piersiowych; następnie całkowicie od kostioniona oraz probawiona waskiego szczenistego mięsnia od strony górnej i twardego mięsnia od strony 1 kregu szynnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki chodzą główne mięśnie: mięśnie szzyi i część mięsna najdłuższego grzbietu.
5.	mięso wieprzowe – schab bez kości		140	Część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odciąka pierśowo- lędźwiowego półtuszy, wzduż linii cięć: od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła krawędzi biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej granicy przyczepu mięsna najdłuższego grzbietu do żeber; następnie całkowicie od kostionony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą grzbiet, kolczysty i lędźwiowywiększy (poleđwiczka wewnętrzna).
6.	Mięso wieprzowe – szynka bez kości		90	
7.	boczek surowy	Część śródokowa	30	
8.	mięso drobiowe – filet z kurczaka	bez jakichkolwiek kości	120	
9.	udka z kurczaka		124	
10.	skrzydełka z kurczaka		45	
11.	skrzydełka z indyka		40	
12.	Porcje rosolowe		60	
13.	palki z kurczaka (podudzia)		70	
14.	Udzic z kurczaka		215	
15.	Ćwiartka z kurczaka		190	
16.	Filet z indyka		17	

wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kiełbasy, wyroby z mięsa i podrobów

17.	mięso mielone wołowo – wieprzowe	85	
18.	mięso mielone wieprzowo – drobiowe	130	
19.	rolady wieprzowe	850 gramatura wyrobu 250 g	z mielonym nadzieniem: boczek wędzony, mięso mielone,

				cebulka, przyprawy
20.	boczek surowy wędzony	wędzonka	36	
21.	kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa	parzona	22	
22.	kielbasa – śląska – wieprzowa	do grzania	72	
23.	kielbasa – śląska - drobiowa	do grzania	22	
24.	kielbasa – kabanos wiep/woł, drobiowy		30	
25.	kielbasa – frankfurterki		30	
26.	kielbasa - toruńska		11	
27.	kielbasa chłopska		20	
28.	kielbasa – śląska bezglutenowa		6	
29.	kielbasa – polska wędzona		12	
30.	kielbasa – frankfurterki bezglutenowe		5	

DYREKTOR
Zespołu Szkół Specjalnych
[Handwritten signature]
mgr Agata Wleczorek