

## Opis przedmiotu zamówienia

| L.p. | Asortyment                     | CPV | Jedn. miary | Ilość |
|------|--------------------------------|-----|-------------|-------|
| 1    | Wołowina b/k ekstra (zrazowa ) | 151 | kg          | 100   |
| 2    | Wołowina gulaszowa             | 151 | kg          | 120   |
| 3    | Wołowina b/k kl. II            | 151 | kg          | 640   |
| 4    | Żeberka extra - paski          | 151 | kg          | 505   |
| 5    | Boczek wędzony łuskany parzony | 151 | kg          | 860   |
| 6    | Słonina                        | 151 | kg          | 123   |
| 7    | Schab świeży z/k (z polędwicą) | 151 | kg          | 1000  |
| 8    | Karkówka z/k                   | 151 | kg          | 350   |
| 9    | Szynka wp b/k - myszka         | 151 | kg          | 880   |
| 10   | Polędwiczki wieprzowe          | 151 | kg          | 360   |
| 11   | Kaszanka czarna                | 151 | kg          | 810   |
| 12   | Parówki cienkie-folia          | 151 | kg          | 810   |
| 13   | Parówkowa                      | 151 | kg          | 260   |
| 14   | Salceson włoski                | 151 | kg          | 190   |
| 15   | Pasztetowa podwędzana          | 151 | kg          | 80    |
| 16   | Pasztet domowy                 | 151 | kg          | 540   |
| 17   | Kiełbasa śląska                | 151 | kg          | 1140  |
| 18   | Kiełbasa myśliwska             | 151 | kg          | 129   |
| 19   | Kiełbasa jałowcowa             | 151 | kg          | 120   |
| 20   | kiełbasa polska wędzona surowa | 151 | kg          | 70    |
| 21   | Kiełbasa biała surowa          | 151 | kg          | 710   |
| 22   | Kabanosy                       | 151 | kg          | 280   |
| 23   | Kiełbasa szynkowa              | 151 | kg          | 1360  |
| 24   | Kiełbasa krakowska parzona     | 151 | kg          | 810   |
| 25   | Ogonówka wędzona               | 151 | kg          | 412   |
| 26   | Szynka gotowana                | 151 | kg          | 560   |
| 27   | Szynka babuni                  | 151 | kg          | 230   |
| 28   | Blok szynkowy                  | 151 | kg          | 1870  |
| 29   | Polędwica sopocka              | 151 | kg          | 560   |
| 30   | Ozory wieprzowe                | 151 | kg          | 40    |
| 31   | Pieczeń rzymska                | 151 | kg          | 350   |
| 32   | Salami                         | 151 | kg          | 159   |
| 33   | Kiełbasa żywiecka              | 151 | kg          | 640   |
| 34   | Szynka cygańska                | 151 | kg          | 620   |
| 35   | Rolada schabowa                | 151 | kg          | 230   |
| 36   | Kiełbasa podlaska              | 151 | kg          | 50    |
| 37   | Baleron                        | 151 | kg          | 127   |
| 38   | Kiełbasa toruńska              | 151 | kg          | 110   |
| 39   | Mielonka tyrolska              | 151 | kg          | 280   |
| 40   | Kiełbasa dębicka               | 151 | kg          | 430   |
| 41   | Szynka wiejska                 | 151 | kg          | 591   |
| 42   | Kiełbasa krakowska sucha       | 151 | kg          | 346   |
| 43   | Kiełbasa grilowa               | 151 | kg          | 310   |
| 44   | Szponder                       | 151 | kg          | 35    |
| 45   | Mięso wieprzowe gulaszowe      | 151 | kg          | 1590  |
| 46   | Szynka świąteczna              | 151 | kg          | 50    |
| 47   | Szynka domowa                  | 151 | kg          | 500   |
| 48   | Ogonówka parzona               | 151 | kg          | 585   |

|    |                                                 |     |    |      |
|----|-------------------------------------------------|-----|----|------|
| 49 | Polędwica wędzona surowa                        | 151 | kg | 115  |
| 50 | Frankfurterki                                   | 151 | kg | 125  |
| 51 | Kiełbasa siekana                                | 151 | kg | 80   |
| 52 | Kiełbasa łopatkowa                              | 151 | kg | 950  |
| 53 | Kiełbasa bigosowa                               | 151 | kg | 230  |
| 54 | Łopatka b/k                                     | 151 | kg | 5500 |
| 55 | Schab b/k                                       | 151 | kg | 3350 |
| 56 | Szynka Szefa                                    | 151 | kg | 695  |
| 57 | Serdelki                                        | 151 | kg | 1080 |
| 58 | Karkówka b/k                                    | 151 | kg | 1110 |
| 59 | Kości wp/wołowe świeże                          | 151 | kg | 1380 |
| 60 | Kiełbaski pyszne                                | 151 | kg | 390  |
| 61 | Boczek b/k                                      | 151 | kg | 196  |
| 62 | Parówki śmietankowe                             | 151 | kg | 460  |
| 63 | Szynka surowa dojrzewająca                      | 151 | kg | 225  |
| 64 | Schab w ziołach                                 | 151 | kg | 266  |
| 65 | Pasztetowa babuni                               | 151 | kg | 100  |
| 66 | Szynka w papryce                                | 151 | kg | 220  |
| 67 | Kiełbasa krucha                                 | 151 | kg | 165  |
| 68 | Łopatka pieczona                                | 151 | kg | 160  |
| 69 | Kości wędzone ze schabu                         | 151 | kg | 40   |
| 70 | Smalec                                          | 151 | kg | 42   |
| 71 | Blok firmowy                                    | 151 | kg | 15   |
| 72 | Róg obfitości                                   | 151 | kg | 390  |
| 73 | Boczek faszerowany                              | 151 | kg | 10   |
| 74 | Klops z papryką (foremka)                       | 151 | kg | 65   |
| 75 | Kiełbasa rawska                                 | 151 | kg | 10   |
| 76 | Salceson ozorkowy                               | 151 | kg | 230  |
| 77 | Kiełbasa kolska (z całym zielonym pieprzem)     | 151 | kg | 25   |
| 78 | Kiełbasa dziadka                                | 151 | kg | 40   |
| 79 | Rogal z pieprzem                                | 151 | kg | 153  |
| 80 | Schab w czosnku                                 | 151 | kg | 45   |
| 81 | Kiełbasa biała extra cienka (w jelicie baranim) | 151 | kg | 120  |
| 82 | Golonka b/k peklowana                           | 151 | kg | 180  |

#### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :

1. Świeże mięso wołowe 100 %, mięso z tylnej części tuszy, mięso o wysokiej jakości i o charakterystycznym soczystym smaku, z uboju bydła określonych wiekowo do 30 miesięcy, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
2. Świeże mięso wołowe 100 %, z uboju bydła określonych wiekowo do 30 miesięcy, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
3. Świeże mięso wołowe 100 %, z uboju bydła określonych wiekowo do 30 miesięcy, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
4. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
5. Zawartość boczku minimum 75 %, nie pakowany próżniowo. Termin przydatności 21 dni od dnia produkcji.
6. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
7. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
8. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
9. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
10. Świeże mięso wieprzowe 100 %, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.

11. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 23,5 %, kasza jęczmienna 55 %, krew wieprzowa, przyprawy. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
12. Zawartość mięsa minimum 55%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
13. Zawartość mięsa minimum 55%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
14. Zawartość mięsa minimum 60 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
15. Zawartość mięsa minimum 54 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
16. Zawartość mięsa minimum 54 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
17. Zawartość mięsa minimum 75 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
18. Zawartość mięsa minimum 80%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
19. Zawartość mięsa minimum 80%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
20. Zawartość mięsa minimum 90%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
21. Zawartość mięsa minimum 75 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
22. Zawartość mięsa minimum 81 %. Termin przydatności 30 dni od daty produkcji.
23. Zawartość mięsa minimum 67 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
24. Zawartość mięsa minimum 59%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
25. Zawartość mięsa minimum 76 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
26. Zawartość mięsa minimum 59%. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
27. Zawartość mięsa minimum 82 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
28. Zawartość mięsa minimum 53 %. Termin przydatności 30 dni od daty produkcji.
29. Zawartość mięsa minimum 83 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
30. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
31. Zawartość mięsa minimum 66 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
32. Do produkcji 100 g produktu zużyto 142 g mięsa wieprzowego. Okres trwałości 60 dni od daty produkcji.
33. Zawartość mięsa minimum 75%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
34. Zawartość mięsa minimum 80 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
35. Zawartość mięsa minimum 80 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
36. Zawartość mięsa minimum 75 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
37. Zawartość mięsa minimum 76 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
38. Zawartość mięsa minimum 70%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
39. Zawartość mięsa minimum 60%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
40. Zawartość mięsa minimum 60 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
41. Zawartość mięsa minimum 80 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
42. Zawartość mięsa minimum 75%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
43. Zawartość mięsa minimum 66 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
44. Świeże mięso wołowe 100 %, z uboju bydła określonych wiekowo do 30 miesięcy, nie pakowane próżniowo. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru.
45. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
46. Zawartość mięsa minimum 77 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
47. Zawartość mięsa minimum 77 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
48. Zawartość mięsa minimum 76 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
49. Mięso wieprzowe 83 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
50. Zawartość mięsa minimum 80 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
51. Zawartość mięsa minimum 88 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
52. Zawartość mięsa minimum 59 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
53. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
54. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
55. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
56. Zawartość mięsa minimum 53 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
57. Zawartość mięsa minimum 60 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
58. Świeże mięso wieprzowe . Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
59. Świeże mięso wieprzowe/wołowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
60. Zawartość mięsa minimum 65%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
61. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, nie pakowane próżniowo.
62. Zawartość mięsa minimum 60%. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
63. Mięso wieprzowe 100 %, ( do wyprodukowania 100 g produktu użyć 125 g mięsa wieprzowego ). Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.

- 64. Zawartość mięsa minimum 83 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
- 65. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
- 66. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
- 67. Zawartość mięsa minimum 82%. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
- 68. 64 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
- 69. Zawartość mięsa minimum ości wędzone ze schabu. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
- 70. Tłuszcz wieprzowy 100%. Pakowane w opakowaniu jednostkowym. Termin przydatności 30 dni od daty produkcji.
- 71. Zawartość mięsa minimum 65 %. Pakowane próżniowo. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji.
- 72. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
- 73. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji
- 74. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji
- 75. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji
- 76. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji
- 77. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji
- 78. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 21 dni od daty produkcji
- 79. Zawartość mięsa minimum 65 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji
- 80. Zawartość mięsa minimum 78 %. Termin przydatności 14 dni od daty produkcji.
- 81. Zawartość mięsa minimum 75 %. Termin przydatności 7 dni od daty produkcji.
- 82. Świeże mięso wieprzowe 100 %. Termin przydatności 3 dni od dnia rozbioru, pakowane próżniowo.

**Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych.**

**Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu, pochodzenia, norm technicznych lub jakościowych, dopuszcza się rozwiązania równoważne tzn. posiadające cechy, parametry techniczne, funkcjonalne i jakościowe nie gorsze niż opisane w dokumentach zamówienia. Wskazanie przez zamawiającego marki lub nazwy handlowej określa klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu uszczegółowienia przedmiotu zamówienia i ma na celu wskazać oczekiwania zamawiającego.**

**Zamawiający dopuszcza oferowanie rozwiązań „równoważnych” pod warunkiem, że zagwarantują one realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z założeniami określonymi w dokumentach zamówienia.**

**Przez ofertę równoważną należy rozumieć ofertę o parametrach nie gorszych od opisu wskazanego przez zamawiającego w dokumentach zamówienia w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia. Parametry wskazane przez zamawiającego są parametrami minimalnymi, granicznymi. Pod pojęciem „parametry” rozumie się funkcjonalność, przeznaczenie, kolorystykę, strukturę, materiały, kształt, wielkość, bezpieczeństwo, wytrzymałość, postać, rozmiar, itp. W związku z powyższym zamawiający dopuszcza możliwość zaoferowania produktów o innych znakach towarowych, patentach lub pochodzeniu, natomiast nie o innych właściwościach i funkcjonalnościach niż określone w SWZ.**

**W przypadku, gdy wykonawca zaproponuje rozwiązania równoważne, zobowiązany jest zaznaczyć/wyróżnić pozycje w których oferuje przedmiot zamówienia równoważny do opisanego przez zamawiającego oraz wykazać ich równoważność w stosunku do opisanego w dokumentacji zamówienia w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia.** Wykonawca musi wykazać, że oferowane dostawy spełniają warunki określone przez zamawiającego w stopniu nie gorszym.

**Opis zaproponowanych rozwiązań równoważnych musi być na tyle szczegółowy, żeby zamawiający przy ocenie oferty mógł ocenić spełnienie wymagań dotyczących ich parametrów technicznych oraz rozstrzygnąć, czy zaproponowane rozwiązania są równoważne. Oznacza to, że na wykonawcy spoczywa obowiązek wykazania, że zaoferowane przez niego rozwiązanie jest równoważne w stosunku do opisanego przez zamawiającego. W przypadku, gdy wykonawca nie zaznaczy/wyróżni pozycji w których oferuje przedmiot zamówienia równoważny do opisanego przez zamawiającego i/lub nie załączy do oferty dokumentów o zastosowaniu innych materiałów i urządzeń, to rozumie się przez to, że do kalkulacji ceny oferty oraz do wykonania umowy ujęto materiały i urządzenia zaproponowane w opisie przedmiotu zamówienia.**

**W każdym przypadku, gdy Zamawiający odniósł się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy PZP, dopuszcza, zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy PZP, zastosowanie rozwiązań równoważnych opisywanych w treści SWZ wraz z załącznikami. Każdorazowo, gdy wskazana jest w niniejszym SWZ wraz z załącznikami norma, ocena techniczna, specyfikacja techniczna lub system referencji, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy PZP, należy**

przyjąć, że w odniesieniu do niej użyto sformułowania „lub równoważna”.

**Uwaga :**

Do oferty należy załączyć paszporty produktów, w których zawarta będzie informacja m. in. w zakresie składu, terminu przydatności do spożycia i temperaturze przechowywania.

Decyzje powiatowego lekarza weterynarii o :

- a) nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego
- b) posiadaniu uprawnień do uboju świń i bydła oraz przetwórstwa mięsa w tym zakresie, oraz
- c) że zakład jest pod stałym nadzorem Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej

Dostawy odbywać się będą dwa razy w tygodniu we wtorki i czwartki.

Własnym staraniem, pojazdem posiadającym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającego spełnienie warunków do higienicznego przewozu produktów spożywczych i na własny koszt dostawca realizuje dostawy towarów do zamawiającego, wraz z wniesieniem do magazynu. Dostawca ponosi ryzyko ich uszkodzenia, lub utraty do chwili odbioru.