

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część II

Sukcesywna dostawa produktów wędliniarskich i mięsnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15111000-9; 15112000-6; 15113000-3; 15131130-5; 15131135-0;

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Baleron gotowany – gotowana zawartość mięsa minimum 85%, bez fragmentów o konsystencji żelu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw.	kg	62,00
2	Boczek wędzony bez żeberka – parzony, minimum 90% boczku	kg	288,00
3	Filet z piersi kurczaka – świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	691,00
4	Flaki wołowe 900g – mrożone, krojone, gotowane, opakowanie jednostkowe o wadze 900 g	kg	57,00
5	Karkówka wieprzowa – świeża, niemrożona, bez kości	kg	329,00
6	Kaszanka gryczana – cienkie skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana min 16%, woda, mięso wieprzowe i krew wieprzowa min 12%, podgardle wieprzowe bez skóry 9% w naturalnej osłonce.	kg	10,00
7	Kiełbasa biała – parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 75% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	12,20
8	Kiełbasa krakowska parzona – mięso wieprzowe 60%, grubo rozdrobnione, parzone, osłonka papierowa	kg	50,00
9	Kiełbasa podwawelska –średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	34,00

10	Kiełbasa szynkowa – średnio rozdrobniona, min 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw	kg	105,00
11	Kiełbasa toruńska – średnio rozdrobniona, osłonka naturalna min. 82,9% mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, podsuszona, krucha, ciemny kolor wędzenia, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	522,00
12	Kiełbasa żywiecka – podsuszana, grubo mielona, podwędzana (100 g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 125 g mięsa wieprzowego) wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	204,00
13	Łopátka wieprzowa bez kości – świeża, niemrożona, bez kości (bez skóry i tłuszczu)	kg	1686,00
14	Parówki wieprzowe – długie, cienkie, w osłonce poliamidowej, min 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	222,00
15	Pasztet pieczony – min 60% mięsa wieprzowego, pieczony, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	15,00
16	Polędwica drobiowa miodowa – min 74% fileta z piersi kurczaka, dodatek skrobi ziemniaczanej, jedwabista tekstura pozostawiająca smak kurczaka, batony prasowane.	kg	30,00
17	Polędwica sopocka – zawartość mięsa min 85%, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	193,00
18	Schab wieprzowy bez kości – świeży, niemrożony, bez kości (bez skóry i tłuszczu)	kg	346,00
19	Smalec wieprzowy – tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny.	kg	50,00
20	Szynka konserwowa – mięso wieprzowe nie mniej niż 75%, grubo rozdrobnione.	kg	222,00
21	Szynka tyrolska – mięso wieprzowe min 75%, batony prasowane.	kg	51,00
22	Szynka wędzona – wyrób gotowany/wędzony o zachowanej strukturze tkankowej, bez skóry i słoniny, skład: mięso wieprzowe 86-96%, cało mięśniowe, otrzymane z szynki obrobionej, wyprodukowane z jednej części anatomicznej szynki bez kości, peklowane	kg	283,00
23	Szynka z indyka – 80% mięsa, kształt kulisty, barwa zewnętrzna jasnobrązowa, konsystencja ścisła, charakterystyczny smak i zapach mięsa indyka, wyczuwalny smak soli i przypraw	kg	30,00
24	Udło kurczaka – świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	525,00
25	Udziec wołowy – świeży, niemrożony, bez kości	kg	83,00

26	Wędlina drobiowa faszerowana – min. 60% mięsa drobiowego, farsz z dodatkiem szpinaku lub pomidorów.	kg	30,00
27	Wędlina salami – nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego, z widocznymi oznakami tłuszczu	kg	72,00
28	Żeberka wieprzowe – paski, grube, świeże, niemrożone	kg	36,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
 - ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020 poz. 1753 j.t.).
- Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

- Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
- Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
- Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

