

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 1
MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, WĘDLINY

Wymagania Zamawiającego:

1. w zakresie asortymentu

- mięso najwyższej jakości , świeże, niemrożone, nie rozmrożone, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej,
- wędliny najwyższej jakości, świeże, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie,
- wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej,
- barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bledo różowa do czerwonej,
- Zawartość mięsa w wędlinach min. 70% wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny,
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

2. w zakresie współpracy:

- **dostawa dwa razy w tygodniu poniedziałek i środa (w godz. od 7:00 do 8.30),**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego.

3. w zakresie zapotrzebowania

LP	ASORTYMENT	J.M	IŁOŚĆ
1.	Boczek parzony b/ż	kg.	200
2.	Kabanosy wieprzowy	kg.	40
3.	Karkówka b/k	kg.	75
4.	Kiełbasa biała surowa	kg.	40
5.	Kiełbasa krakowska sucha	kg.	40
6.	Kiełbasa schabowa	kg.	25
7.	Kiełbasa śląska	kg.	100
8.	Kiełbasa szynkowa	kg.	40
9.	Kiełbasa podwawelska	kg.	25
10.	Łopatka wieprzowa b/k	kg.	1200
11.	Ogonówka parzona b/k	kg.	50
12.	Pieczeń myśliwska	kg.	25
13.	Polędwica pieczona	kg.	30
14.	Schab b/k	kg.	750
15.	Smalec baton	kg.	10
16.	Szynka dworska	kg.	25
17.	Szynka schabowa	kg.	20
18.	Szynka królewska	kg.	25
19.	Szynka surowa orzech b/k	kg.	1000
20.	Żeberka paski	kg.	60
21.	Szponder	kg.	14
22.	Parówki cienkie z szynki min 75% mięsa cienkie	kg.	100
23.	Frankfurterki z szynki	kg.	27
24.	Filet z indyka bez kości i skóry	kg.	60
25.	Filet z kurczaka bez kości i skóry	kg.	1500
26.	Filet z kurczaka z kością	kg.	600
27.	Kurczak	kg.	100
28.	Mięso gulaszowe drobiowe	kg.	300
29.	Podudzie drobiowe	kg.	370

30.	Skrzydła indycze	kg.	100
31.	Udko z kurczaka	kg.	700
32.	Udziec drobiowy	kg.	400
33.	Szynka z indyka 90% mięsa	kg.	15
34.	Szynka z kurczaka 90% mięsa	kg.	8

4. ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.