

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU**1. Określenie przedmiotu zakupu**

Opis Przedmiotu Zamówienia "Sukcesywna dostawa mięs i wędlin"			
L.p	Nazwa produktu	Ilość w roku	J.m.
1.	Udziec wołowy, zrazówka górna extra	100	Kg.
2.	Ligawa	30	Kg.
3.	Łata wołowa b/k luz	25	Kg.
4.	Szponder wołowy extra luz	15	Kg.
5.	Mięso wołowe gulaszowe extra luz	5	Kg.
6.	Żeberka wieprzowe paski extra luz	100	Kg.
7.	Golonka wieprzowa przednia kalibrowana z/k luz	15	Kg.
8.	Karkówka wieprzowa b/k extra luz	100	Kg.
9.	Łopatka wieprzowa b/k, b/s, luz	205	Kg.
10.	Schab wieprzowy extra b/k luz	175	Kg.
11.	Polędwiczka wieprzowa luz	65	Kg.
12.	Podgardle b/k luz	30	Kg.
13.	Nóżki wieprzowe przednie/tylne	35	Kg.
14.	Schab wieprzowy, środkowy kotlet z kostką extra	85	Kg.
15.	Szynka wieprzowa kulka	20	Kg.
16.	Żeberka wieprzowe z wyciętą kostką	30	Kg.
17.	Schab wieprzowy środkowy duet	15	Kg.
18.	Boczek wędzony, surowy plastry	30	Kg.
19.	Boczek surowy b/k, b/s luz	30	Kg.
20.	Boczek wędzony b/k luz	35	Kg.

21.	Śłonina świeża luz	8	Kg.
22.	Wątroba wieprzowa świeża luz	12	Kg.
23.	Uda całe z kurczaka kulinarne	120	Kg.
24.	Udziec z kurczaka b/k z/s	60	Kg.
25.	Udziec z kurczaka z/k z/s	60	Kg.
26.	Wątróbka drobiowa świeża	50	Kg.
27.	Udo z kaczki	100	Kg.
28.	Filet z kurczaka z kością, ze skórą extra	25	Kg.
29.	Filet z piersi kurczaka luz	150	Kg.
30.	Porcje rosołowe z kury luz, bez elementów skóry luzem	150	Kg.
31.	Kurczak świeży luz	50	Kg.
32.	Filet z piersi indyka luz	100	Kg.
33.	Piersi z kaczki luz	52	Kg.
34.	Salami	35	Kg.
35.	Szynka konserwowa	35	Kg.
36.	Baleron gotowany	15	Kg.
37.	Kiełbasa szynkowa gruba	20	Kg.
38.	Kiełbasa krakowska parzona gruba	15	Kg.
39.	Kiełbasa krakowska podsuszana	15	Kg.
40.	Kiełbasa żywiecka parzona	17	Kg.
41.	Kiełbasa żywiecka podsuszana	18	Kg.
42.	Kiełbasa cienka śląska wieprzowo-wołowa 100g	45	Kg.

43.	Szynka gotowana	55	Kg.
44.	Polędwica sopocka	25	Kg.
45.	Polędwica łososiowa	17	Kg.
46.	Schab po myśliwsku	25	Kg.
47.	Szynka konserwowa drobiowa	15	Kg.
48.	Filet z kurczaka wędzony	20	Kg.
49.	Szynka z indyka	20	Kg.
50.	Parówki delikatesowe wieprzowe, odtłuszczone	100	Kg.
51.	Kiełbasa biała surowa	40	Kg.
52.	Szynka wieprzowa, gotowana plastry	25	Kg.
53.	Szynka drobiowa	20	Kg.
54.	Pierś z indyka z formy	30	Kg.
55.	Kiełbasa krakowska sucha z indyka	15	Kg.
56.	Smalec wieprzowy 200 g.	30	Kg.
57.	Kaszanka cienka 100 g.	30	Kg.
58.	Flaki wołowe krojone mrożone op.1 kg.	160	Kg.
59.	Schab z dzika bez kości	15	Kg.
60.	Szynka z dzika bez kości	20	Kg.
61.	Udziec z sarny bez kości	20	Kg.
62.	Schab z sarny bez kości	15	Kg.
WYMAGANIA OGÓLNE			

<p>Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania:</p>
<p>1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171 poz. 1225)</p>
<p>2. Ustawa o wymogach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego z dnia 16.12.2005 r. (Dz.U. Nr 17 poz. 127 z 2006 r.)</p>
<p>3. Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)</p>
<p>4. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34)</p>
<p>5. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r.)</p>
<p>6. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 220 poz. 1856 z 2002 r., z późn. zm.)</p>
<p>7. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 171 poz. 1225 z 2006 r.)</p>
<p>6. Wszystkie oferowane przez Wykonawcę Produkty oraz Produkty Dodatkowe powinny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980, ze zm.) oraz inne wynikające z obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej przepisów prawnych.</p>
<p>Oznakowanie opakowania powinno zawierać:</p>
<p>a) nazwę dostawcy – producenta, adres.</p>
<p>b) nazwę produktu.</p>
<p>c) masę netto produktu.</p>
<p>d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)</p>
<p>e) warunki przechowywania.</p>
<p>Warunki dostaw:</p>

a) częstotliwość dostaw: na zamówienie,
b) miejsce dostaw: OKS Żłote Brzozy, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa,
c) godziny dostaw: w dni robocze od poniedziałku do piątku od 08:00 – 14:00,
d) sposób zamówienia: telefon, e-mail,
e) czas dostawy: 24 godziny od daty złożenia zamówienia
Minimalny termin do spożycia:
- mięso i wędliny – trzy tygodnie

2. Zasady realizacji zakupu (w tym załadunku i rozładunku)

Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa mięs i wędlin** na podstawie każdorazowo składanych przez Zamawiającego zamówień szczegółowych. Składanie zamówień odbywa się drogą elektroniczną (e-mail) lub w formie pisemnej. W terminie jednego dnia roboczego od daty złożenia zamówienia, Wykonawca potwierdza poprzez pocztę e-mail otrzymanie i przyjęcie do realizacji oraz gotowość do realizacji dostawy. Dostawy będą realizowane wyłącznie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-14:00. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia do siedziby Ośrodka Konferencyjno - Szkoleniowego „Żłote Brzozy”, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa. Rozładunek dostarczonego towaru oznacza wyładowanie towaru przez Wykonawcę z pojazdu dostawczego (w tym rozładunek z palety) oraz złożenie go w wyznaczonym pomieszczeniu magazynowym.

3. Wymagania jakościowe

Surowiec	Wymagania jakościowe
Mięso czerwone, wołowina, dziczyzna, jagnięcina	Świeże, bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku mięsa.
Mięso wieprzowe	Świeże, bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku mięsa.
Drób, kurczak, kaczka, gęś	Elementy – mięśnie piersiowe kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia skóry i kości, barwa naturalna, charakterystyczna. Nie dopuszcza się wylewów krwawych. Niedopuszczalny obcy zapach, mogący świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.
Wędliny	Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna. Smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy, mogący świadczyć o nieświeżości. W składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów
Udziec wołowy, zrazówka górna extra	UDZIEC WOŁ. EXTRA B/K Asortyment uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej tylnej. Elementy uzyskane z rozbioru zadu wołowego, oddzielone. W skład wchodzi mięśnie: zrazowa dolna, zrazowa górna, skrzydło, krzyżowa. Mięśnie odbłonione, bez łożu i odbarwień. Dopuszczalna niewielka marmurkowatość.
Ligawa	LIGAWA WOŁOWA Mięsień pochodzący z udźca wołowego, odbłoniony. W skład wchodzi mięsień ligawy. Bez strzępów o regularnych kształtach, bez obcych zapachów. Konsystencja jędrna lekko wilgotna.
Sponder wołowy extra luz	SZPONDER WOŁOWY Z KOŚCIĄ Element uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej przedniej. Środkowa część partii piersiowej odcięta od ćwierćtuszy przedniej: od przodu – wzdłuż przedniej krawędzi pierwszego żebra, od tyłu – pomiędzy ostatnim i przedostatnim żebrzem, od góry – od główki pierwszego żebra do dolnej krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego, od dołu – od dolnej części kostnej pierwszego żebra do zakończenia części kostnej ósmego żebra.
Mięso wołowe gulaszowe extra luz	MIĘSO GULASZOWE WOŁOWE Z UDŹCA Mięso wołowe drobne z bydląt młodego, pozyskiwane z mięśni udźca, krojone w kostkę. Mięso chude. Powierzchnia lekko wilgotna. Barwa i zapach: właściwe dla mięsa woł.
Żeberka wieprzowe paski extra luz	ŻEBERKA WP. PASKI EXTRA Mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej, w skład którego wchodzi żeberka od piątego do ostatniego, cięte na szerokości 6-9 cm od linii odcięcia schabu. Mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerostami tłuszczu między mięśniowego pozostawione. Warstwa mięsa do ok. 1,5 cm, bez strzępów, miążgi kostnej, bez obcych zapachów. Konsystencja jędrna lekko wilgotna.
Golonka wieprzowa przednia kalibrowana z/k luz	GOLONKA WP. PRZEDNIA Z/K Element odcięty od łopatki na wysokości stawu łokciowego i cięciem od nogi przedniej bez nasady kości nadgarstkowej. Golonka zawiera kość ramieniową, kości przedramienia, bez części wyrostka łokciowego. Staw nadgarstkowy pozostaje przy nodze przedniej. Kość łokciowa pozostaje przy łopatce. Główne mięśnie to zginacz i prostownik palców. Element pozbawiony strzępów mięśni i krwawników, pozostałości szczeciny i strzępów naskórka.
Karkówka wieprzowa b/k extra luz	KARKÓWKA WP B/K EXTRA Element pozyskany w wyniku odkostnienia karku z kością. Element odcięty z odcinka szyjnego półtuszy wieprzowych - od przodu cięciem prostopadłym do kręgosłupa po linii oddzielenia głowy; od tyłu cięciem prostopadłym po linii oddzielenia schabu tj. pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym wraz z odpowiadającymi im żebrami; od góry po linii podziału półtuszy; od dołu linia cięcia wzdłuż trzonów kręgów szyjnych następnie przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych. Nie dopuszcza się pozostawienia mięśnia okrywającego tak zwanej korony oraz omięsnej i tkanki tłuszczowej. Słonina całkowicie zdjęta.
Łopátka wieprzowa b/k, b/s, luz	Element otrzymany z łopatki bez kości. Mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, trójkłowy, podłopatkowy, piersiowy. Bez golenki i skóry. Okrywa tłuszczowa do 5 mm na całej powierzchni elementu. Dopuszczalna powłoka tłuszczowa do 10mm na łączeniach mięśni. Bez tłuszczu pachowego. Oczyszczony z chrząstek łopatkowych, bez strzępów, o regularnych kształtach. Bez obcych zapachów. Bez mięsa krwawego. Konsystencja jędrna, lekko wilgotna.
Schab wieprzowy extra b/k luz	SCHAB WP. B/K EXTRA Schab wieprzowy bez kości uzyskany w wyniku odkostnienia schabu z kością, pozostawiony anatomiczny warkocz mięśnia. Słonina zdjęta do mizdzy. Dopuszcza się pozostawienie tkanki tłuszczowej na mizdrze o grubości do 1mm.
Polędwiczka wieprzowa luz	POLĘDWICZKA WP. Polędwiczki wieprzowe z główką, bez warkocza. Usunięty tłuszcz i strzępy mięśni, bez obcych zapachów. Konsystencja jędrna, lekko wilgotna.
Podgardle b/k luz	Podgardle wp. b/s Podgardle wieprzowe bez skóry, bez widocznych krwawych wybroczyn gruczołów, przebarwień skóry, pozbawiona szczeciny, bez obcych zapachów. Wygląd – powierzchnia lekko wilgotna. Barwa i zapach – właściwe dla podgardla wp.
Nóżki wieprzowe przednie/tylne	NOGI WP. PRZEDNIE Element oddzielony w stawie pod ramienno-nadgarstkowym tak, aby kości nadgarstka pozostawały przy nodze. W skład wchodzi kości nadgarstka, śródręcza i palców. NOGI WP. TYLNE Element odcięty powyżej stawu skokowego tak, aby guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze. W skład wchodzi nasada dolna kości goleni, kości stępu wraz z guzem piętowym kości piętowej, kość śródstopia i kości palców.
Schab wieprzowy, środkowy kotlet z kostką extra	SCHAB WP. B/K EXTRA KOTLET Schab wieprzowy bez kości uzyskany w wyniku odkostnienia schabu z kością, pozostawiony anatomiczny warkocz mięśnia. Słonina zdjęta do mizdzy. Dopuszcza się pozostawienie tkanki tłuszczowej na mizdrze o grubości do 1mm. Schab cięty na kotlety.
Szynka wieprzowa kulka	SZYINKA WP B/K KULKA Szynka bez kości, skóry. W skład wchodzi mięsień czworogłowy (myszka). Element obrabiany do omięsnej. Dopuszczalny tłuszcz do 3 mm. Mięsień oddzielony i nienaruszony. Nie może zawierać okostnej ani innej postaci tkanki łącznej.
Żeberka wieprzowe z wyciętą kostką	ŻEBERKA WIEPRZOWE Element uzyskany z boczku wieprzowego bez skóry, tłuszcz ścięty do pierwszego przerostu. Boczek cięty na pół, wzdłuż.
Boczek surowy b/k, b/s luz	BOCZEK WP. KL. E B/Ż B/S Boczek z półtuszy klasy E, wąsko cięty do 20 cm szerokości, bez żeber, z chrząstką, bez skóry. Element bez pachwiny, bez strzępów o regularnych kształtach, bez obcych zapachów. Konsystencja jędrna lekko wilgotna.
Słonina świeża luz	SŁONINA WP. B/SKÓRY Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Odcięta od tyłu na linii odcięcia szynki, od dołu na linii odcięcia boczku, od przodu na linii odcięcia łopatki i podgardla. bez obić oraz przebarwień, bez obcych zapachów
Wątroba wieprzowa świeża luz	WĄTROBA WP. Struktura - nieznacznie ziarnista. Powierzchnia – gładka, lekko błyszcząca wilgotna, dopuszcza się zmatowienie barwy spowodowane częściowym obeschnięciem. Barwa brązowo-wisniowa, jednolita, całe płaty. Konsystencja jędrna. Element bez tłuszczu, przepony i przebarwień. Usunięte skrzepy krwi.

4. Termin realizacji zakupu

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy oraz zgodnie z projektem umowy zakupowej.

5. Minimum logistyczne

300 zł netto.

6. Miejsce realizacji zakupu

Ośrodek Konferencyjno - Szkoleniowy „Złote Brzozy” ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa w dni od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 – 14:00.

7. Gwarancja

Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów dostarczanego asortymentu, wymagań jakościowych zgodnie z wymogami określonymi w Umowie lub dokumentacji postępowania.

8. Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza wykonywania przedmiotu zakupu przez podwykonawców.