|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Załącznik nr 4 do SWZ****Sprawa nr 10/22/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.**

(kod CPV): 15111000-9, 15112000-6, 15113000-3, 15131000-5, 15131130-5, 15131135-0

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą
w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
* Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

**CZĘŚĆ I – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE**

**– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Baleron wieprzowy -** gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej | kg | 2 000 |
| 2. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, wędzony, parzony, bez żeber | kg | 400 |
| 3. | **Kiełbasa myśliwska** - gat. I, sucha, cienka | kg | 1 400 |
| 4. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 1 200 |
| 5. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, z mięsa wieprzowego | kg | 1 700 |
| 6. | **Kiełbasa krakowska** - gat. I, sucha, wieprzowo-wołowa | kg | 1 700 |
| 7. | **Kiełbasa biała -** gat. I, wieprzowa, parzona, średniorozdrobniona | kg | 400 |
| 8. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 600 |
| 9. | **Kiełbasa podwawelska** - gat. I | kg | 5 100 |
| 10. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 100 |
| 11. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 700 |
| 12. | **Mortadela wieprzowa** - gat. I, w osłonce bez dodatków | kg | 500 |
| 13. | **Ogonówka wieprzowa -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 1 800 |
| 14. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 1 700 |
| 15. | **Polędwica z indyka -** gat. I, parzona | kg | 800 |
| 16. | **Boczek rolada** - gat. I, wieprzowa | kg | 700 |
| 17. | **Kurczak gotowany -** gat. I | kg | 1 600 |
| 18. | **Parówki wieprzowe -** gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 800 |
| 19. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 1 800 |
| 20. | **Pasztet wieprzowy** - gat. I, pieczony | kg | 700 |
| 21. | **Salami -** gat.I, cienkie | kg | 400 |
| 22. | **Schab środkowy -** gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 2 400 |
| 23. | **Szynka** **wieprzowa** - gat. I, wędzona, gotowana | kg | 800 |
| 24. | **Kiełbasa** **dębicka** - gat. I, wieprzowa | kg | 800 |
| 25. | **Szynka wiejska** - gat. I, wędzona, parzona. | kg | 1 800 |
| 26. | **Szynka staropolska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 1 200 |
| 27. | **Wędzonka krotoszyńska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 2 100 |
| 28. | **Kindziuk -** gat. I | kg | 200 |
| 29. | **Salceson drobiowy -** gat. I | kg | 1 000 |
| 30. | **Kiełbasa szynkowa** - gat.I,krojona w cienkie plasterki**,** z mięsa wieprzowego,opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1 000 |
| 31. | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, sucha, wieprzowo-wołowa, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |
| 32. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |
| 33. | **Polędwica sopocka -** gat.I, krojona w cienkie plasterki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1 000 |

1. Termin przydatności do spożycia:

- pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

- pozycja 8, 12, – minimum 4 dni od daty dostawy,

- pozycja 11, 17, 18, 19, 20, 24 – minimum 5 dni od daty dostawy,

- pozycja 1, 2, 9, 10, 13, 14, 22, 23, 25, 26, 27, 29 – minimum 7 dni od daty dostawy,

- pozycja 5, 6, 15, 16, 21 – minimum 10 dni od daty dostawy,

- pozycja 3, 4, 28, 30, 31, 32, 33 – minimum 14 dni od daty dostawy.

2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).

**CZĘŚĆ II – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE**

– **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry i kości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 1 cm nad mięsem | kg | 10 400 |
| 2. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 3 300 |
| 3. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez kości | kg | 4 300 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez tłuszczu i kości | kg | 7 400 |
| 5. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 5 900 |
| 6. | **Słonina wieprzowa -** minimum 1 cm grubości, świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 3 000 |
| 7. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2 - 3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 4 300 |

* 1. Termin przydatności do spożycia: pozycja 7 – 3 miesiące od daty dostawy, pozostałe pozycje – 3 dni od daty dostawy.
	2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
	3. Pozycja 1, 2, 3, 4 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni
	– jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
	4. Pozycja 5 – zapach swoisty, barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia
	– czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących na zaparzenie mięsa.

**CZĘŚĆ III – MIĘSO DROBIOWE**

 **– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 4 000 |
| 2. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 5 500 |
| 3. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 700 |
| 4. | **Udo z kurczaka ćwiartka bez kupra** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. udka 280 - 350 g | kg | 11 000 |

* + 1. Termin przydatności do spożycia 3 dni od daty dostawy.
		2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
		3. Pozycje 1, 2 – filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.
		4. Pozycje 3, 4 – kurczaki i uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra na kurczakach i udach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.

**CZĘŚĆ IV – KONSERWY MIĘSNE**

 **– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Konserwa tyrolska -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 110 - 135 g | kg | 600 |
| 2. | **Szynka wieprzowa konserwowa** - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 300 |
| 3. | **Golonka wieprzowa konserwowa -** bloki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 500 |
| 4. | **Pasztet drobiowy -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 135 g | kg | 1 400 |
| 5. | **Konserwa turystyczna wieprzowa -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 110 - 135 g | kg | 1 000 |

* + - 1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 4, 5 – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

– pozycje 2, 3 – minimum 2 miesiące od daty dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (nie częściej niż raz na miesiąc).

**CZĘŚĆ V – WĘDLINY WIEPRZOWO–WOŁOWE I DROBIOWE**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Kiełbasa podwawelska -** gat. I | kg | 800 |
| 2. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 500 |
| 3. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 200 |
| 4. | **Parówki** **wieprzowe** - gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 450 |
| 5. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 450 |
| 6. | **Pieczeń rzymska** - gat. I | kg | 350 |
| 7. | **Kiełbasa biała** - gat. I, wieprzowa, surowa, średniorozdrobniona. | Kg | 500 |
| 8. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 550 |
| 9. | **Szynka gotowana** - gat. I, wędzona, parzona, wieprzowa | kg | 550 |
| 10. | **Ogonówka wieprzowa** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 450 |
| 11. | **Schab środkowy** - gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 550 |
| 12. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, bez żeber, wędzony, parzony | kg | 450 |
| 13. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 550 |
| 14. | **Kiełbasa krakowska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 600 |
| 15. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, wieprzowa | kg | 350 |
| 16. | **Wędzonka wieprzowa -** gat. I, z szynki wędzonej, parzona | kg | 450 |
| 17. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 450 |
| 18. | **Golonka prasowana** - gat. I, wieprzowa | kg | 450 |
| 19. | **Pierś z indyka wędzona** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 450 |
| 20. | **Pasztet pieczony -** gat. I, drobiowy | kg | 450 |
| 21. | **Kaszanka -** gat. I, cienka, gryczana | kg | 250 |
| 22. | **Myśliwska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 400 |
| 23. | **Szynka konserwowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 550 |
| 24. | **Salami** - gat. I, z kolorowym pieprzem | kg | 150 |
| 25. | **Frankfruterki** - gat. I | kg | 450 |
| 26. | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana | kg | 400 |
| 27. | **Szynka staropolska -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 500 |
| 28. | **Baleron wieprzowy** - gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej, wieprzowy, wędzony, parzony | kg | 450 |
| 29. | **Szynka włoska -** gat. I, mięso wieprzowe z szynki, parzone, o niskiej zawartości tłuszczu | kg | 550 |
| 30. | **Kiełbasa zwyczajna -** gat. I, wieprzowa, wędzona | kg | 100 |
| 31. | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, podsuszana, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 216 |
| 32. | **Szynka konserwowa** - gat. I, krojona w cienkie plasterki, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 162 |
| 33. | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 -120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 216 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 4, 5, 6, 17 – minimum 4 dni od daty dostawy,

– pozycja 1, 2, 13, 20, 21 – minimum 5 dni od daty dostawy,

– pozycja 9, 12, 16, 18, 23, 26, 27, 28, 30 – minimum 7 dni od daty dostawy,

– pozycja 8, 10, 11, 19, 24, 29 – minimum 10 dni od daty dostawy,

– pozycja 3, 14, 15, 22, 25, 26, 31, 32, 33 – minimum 14 dni od daty dostawy.

2. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

**CZĘŚĆ VI – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE I PODROBY**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 500 |
| 2. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości, tłuszczu i golonki | kg | 1 500 |
| 3. | **Żeberka wieprzowe paski, grube, z tusz E klasy** - świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu | kg | 150 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 1 200 |
| 5. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona bez kości | kg | 900 |
| 6. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 1 500 |
| 7. | **Słonina wieprzowa minimum 1 cm grubości** - świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 200 |
| 8. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2-3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 300 |
| 9. | **Boczek wieprzowy z tusz E klasy** - surowy z żebrami | kg | 350 |
| 10. | **Flaki wołowe -** mrożone, krojone,opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg | kg | 500 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 8 – 3 miesiące od daty dostawy,

– pozycja 10 – 4 miesiące od daty dostawy,

– pozostałe pozycje – 3 dni od daty dostawy.

2. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

3. Pozycja 1 – zapach swoisty barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia
– czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących na zaparzenie mięsa.

1. Pozycja 2, 4, 5, 6 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
2. Pozycja 3 - zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia
– czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.

**CZĘŚĆ VII – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 1,30 - 1,60 kg | kg | 400 |
| 2. | **Udo z kurczaka bez kości grzbietowej** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 200 - 350 g | kg | 1 000 |
| 3. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 900 |
| 4. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 600 |
| 5. | **Podroby: wątróbka z indyka** - świeża, niemrożona, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 250 |
| 6. | **Skrzydełka z kurczaka** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 800 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 2, 3, 4, 5 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 5 – świeże w dniu dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
1. Pozycje 1, 2, 6 – kurczaki, uda i skrzydełka powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra na kurczakach, udach
i skrzydełkach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.
2. Pozycja 3, 4 - filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.