

Załącznik nr 1 – **Mięso, wędliny i wyroby garmazeryjne**

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa:

**MIEŚA, WĘDLIN, WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH do Przedszkola nr 87,
przy ul. Broniewskiego 9D, 01-780 Warszawa.**

1. Szczegółowy zakres - mięsa i wędliny:

Mięso i wędliny świeże, niemrożone, barwa odpowiednia dla danego gatunku mięsa lub wędliny, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, gat. I. Smak i zapach typowy, masa typowa, kształt typowy dla danego produktu. Wędliny zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna w zależności od danego asortymentu, przyprawy naturalne, gat. I. Produkty zapakowane hermetycznie, w oryginalnym opakowaniu bez uszkodzeń.

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, śliskość , barwa niecharakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zanieczyszczenie, obecność grudek, smak i zapach świadczący o nieświeżości produktu, zabrudzenie, spalenie albo nadmierne spieczenie, ślady pleśni.

2. Szczegółowy zakres - produkty garmazeryjne:

Produkt świeży ugotowany i delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robiony, nieposklejany, stosunek farszu do ciasta min. 80%, smak, zapach stosowny do w/w produktu; farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów:

- z serem tj.: twaróg półtłusty, zawartość tłuszczu 15-20%, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatku cukru wanilinowego, bez spulchniaczy i polepszaczy,
- z mięsem tj.: mięso wieprzowe lub wieprzowo – wołowe bez dodatków podrobów, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez spulchniaczy i polepszaczy,
- z owocami tj.: owoce sezonowe, zawartość cukru poniżej 10 %, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatków chemicznych.

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalne zmiany, które czynią je niezdatnymi do spożycia; produkty posklejane, kształt niecharakterystyczny dla danego produktu, ze śladami gnicia. Produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez te szkodniki, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego i bez obcych zapachów.

3. Sposób realizacji dostaw:

Dostawa: minimum 1 raz w tygodniu , możliwość dokonywania zamówień dwa dni przed terminem realizacji, gramatura towaru zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Zabezpieczenie przed wpływem warunków zewnętrznych – zawilgoceniem, nagrzaniem, szkodnikami, uszkodzeniami mechanicznymi, obcymi zapachami.

Samochód dostosowany do transportu zgodny z wymaganymi dokumentami odbioru sanitarnego.

Kierowca przeszkolony z zasad dobrej praktyki higienicznej, posiadający zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Przewidywany terminy realizacji zamówienia:

od 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA NR 67
ul. Brzeźna 8D
01-785 JAWA
Joanna Pyszara

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa mięsa i wędlin

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	kg	230					
2	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	kg	230					
3	Drób - skrzydło z indyka ze skórą i kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	140					
4	Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól, kl. I	kg	50					
5	Wędlina drobiowa (poledwica z indyka, kurczak gotowany, i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95 %mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	40					
6	Wędlina wieprzowa - szynka gotowana, (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	50					
7	Wędlina wieprzowa - baleron gotowany (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	50					
8	Wieprzowina - schab bez kości, karkowy, (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	80					
9	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	80					
10	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtuszczonej, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	100					
11	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa gat. I	kg	40					
12	Wędlina wieprzowa - schab pieczony (plasterkowany lub w kawałku) zwyrodniający z min. 100% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	60					

13	Tuszka kurczaka zagrodowego bez podrobów do samodzielnego porcjowania lub przyrządzania w całości zawierająca wszystkie elementy - chude piersi, soczyste udka i skrzydełka oraz szyję i skórki, (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa , gat. I	kg	100						
14	Podudzie z kurczaka-palka, porcje z kurcząt ze skórą i kośćciami (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa minimalna waga 110g, gat. I	kg	150						
15	Kiełbasa gruba - o wysokiej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki (85% składu) baton wydłużony, walcowaty, ze skórą w kolorze ciemnobrązowym z odcieniem wiśniowym. Powierzchnia ostłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie związane przędzą. Produkt naturalny bez konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, gat. I	kg	60						
16	Kiełbasa cienka wieprzowa, średnio rozdrobniona , wędzona i parzona, w osłonce jadalnej,) o zawartości min 95% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, bez dodatków takich jak: glutaminy, barwniki , fosforany, gat. I	kg	100						
17	Wędlina drobiowa - filet pieczony z indyka- (min. 100% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy	kg	40						
18	Wędlina wieprzowa - poledwica sopocka (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	50						
19	Kabanosy drobiowe - kiełbasa drobiowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Powierzchnia pomarszczona, sucha w dotyku. Produkt naturalny bez konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, gat. I . Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.	kg	50						
20	Golen wołowa bez kości (pręga wołowa) - ze środkowej części przedniej lub tylnej nogi, (mięso świeże, nie mrożone), wyraziste czerwone, poprzerastane dużą ilością nieregularnie ułożonej tkanki łącznej, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa gat. I	kg	15						
21	Biała kiełbasa, średnio rozdrobniona, smak i zapach swoisty dla wyrobu, w ocenie organoleptycznej, zachowana świeżość. Towar nie mrożony, z odpowiednim terminem ważności. Min. 80% zawartości mięsa wieprzowego w 100g produktu.	kg	60						
22	Boczek wędzony -smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy, mogący świadczyć o nieswieżości. Produkt nie zawiera barwników, glutenu, GMO, pestek, tłuszczu trans (utwardzanych)	kg	50						
23	Paszтет drobiowy pieczony -produkt otrzymany z mięsa drobiowego (min. 52 %), z dodatkiem mięsa wieprzowego (min. 7%). Wygląd: droбно rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista; Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu droбно rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami.	kg	30						
			WARTOŚĆ						

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa artykułów garmateryjnych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
		3	4	5	6	7	7	8	9
1	Pierogi z serem białym - produkt świeży ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejeniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, stosunek farszu do ciasta min. 80%, smak, zapach stosowny do w/w produktu; farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z serem tj.: twaróg półtłusty, zawartość tłuszczu 15-20%, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatku cukru wanilinowego, bez spulchniaczy i polepszaczy	kg	1000	100					
2	Pierogi z mięsem - produkt świeży ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejeniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, stosunek farszu do ciasta min. 80%, smak, zapach stosowny do w/w produktu; farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z mięsem tj.: mięso wieprzowe lub wieprzowo- wołowe bez dodatków podrobów, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez spulchniaczy i polepszaczy	kg	1000	100					
3	Pierogi z owocami sezonowymi - produkt świeży, ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejeniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 80% Farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z owocami tj.: owoce sezonowe, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatków chemicznych	kg	1000	100					
				WARTOŚĆ					

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIENIA
ul. Broniewskiego 9D
01-780 Warszawa
Jolanta Jyzara