

Załącznik nr 1 – Mięso, wędliny i wyroby garmazeryjne

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa:

**MIĘSA, 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 delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejanemu 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 nie charakterystyczny 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 ,gramatury 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 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA NR 87
ul. Broniewskiego 9D
01 780 WARSZAWA
Joanna Pyzara

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	Drob - 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	220					
2	Drob - 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	220					
3	drób - udziec z indyka bez kości, bez skóry ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	50					
4	Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielnego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez ostonek, przyprawy naturalne, sól , kl.I	kg	60					
5	Wędlina drobiowa (poędwica z indyka , kurczak gotowany , filet z indyka 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, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	40					
6	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, poędwica wieprzowa i inne równoważne - 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	80					
7	Wędlina wieprzowa (baleron gotowany i inne równoważne - 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	60					
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	120					
9	Wieprzowina - schab bez kości, śródkowy , 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	120					
10	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka , (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłókniста, miękka i soczysta, produkt obrabiony kulinarnie, odtuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	100					

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIENIA NR 87
ul. Łaciennek 50D
01-780 Wierzbawa
Jolanta Syta

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	Wieprzowina - łopata, (mięso świeże, nie mrożone) bez skóry i kości, kolor od jasnoróżowego do czerwonego, średni przerost tłuszczowy. Mięso delikatne i soczyste, składające się z mięśni średniej wielkości oraz tkanki łącznej i niewielkiej warstwy tłuszczu. Zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa gat. I	kg	50						
13	Droń - 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	100						
14	Tusza kurczaka zagrodowego bez podrobów do samodzielnego porcjowania lub przyrządzania w całości zawierająca wszystkie elementy - chude piersi, soczyste udka i skrzydełka oraz szypę i skórki. (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa , gat. I	kg	120						
15	Podudzie z kurczaka-paka, porcję z kurcząt ze skórą i kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa minimalna waga 110g, gat. I	kg	120						
16	Kiełbasa gruba - o wysokiej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki (85% składu) baton wydłużony, walcowaty, ze skórką w kolorze ciemnobrązowym z odzieniem wiśniowym. Powierzchnia ostonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie zawiązane przędką. Produkt naturalny bez konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, gat. I	kg	60						
17	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						
18	Pojędwica drobiowa (min. 90% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy	kg	40						
19	Pojędwica wieprzowa sopocka (min. 90% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy	kg	40						
20	Frankfurterki drobiowe -kiełbasa drobiowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Niedopuszczalne: zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, barwa, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zabrudzenia Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.	kg	50						
21	Goień wołowa bez kości (pręga wołowa) - ze środkowej części przedniej lub tylnej nogi, (mięso świeże, nie mrożone) wyrażście 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						

DYREKTOR
ul. Białostocka 9 D
01-780 Warszawa
Joanna Pyzara

22	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						
23	Boczek wędzony -smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy, mogący świadczyć o nieświeżości. Produkt nie zawiera barwników, glutenu, GMO, pestek, tłuszczu trans (utwardzanych)	kg	50						
24	Paszet drobiowy -produkt otrzymany z mięsa drobiowego (min. 52 %) z dodatkiem mięsa wieprzowego (min. 7%). Wygląd: drobno 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 użyłymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowana w całej masie, zestalona, niedopuszczalna zmiarność oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i ilość składników: Wszystkie składniki paszetu drobno rozdrobnione, kutowane, równomiernie wymieszane z przyprawami.	kg	25						
WARTOŚĆ									

DYREKTOR FIRM PRZEM. NR 87
ul. Koszykowa 5B
01-050 Warszawa
Joanna Pyzale

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa artykułów garniżeryjnych

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

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIENIA NR 87
ul. Legionowska 50D
01-721 Warszawa
Joanna Pyzara