**Załącznik nr 1 do SWZ**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa, wędlin i drobiu dla Domu Pomocy Społecznej w Pelplinie. **Znak sprawy DAO.271.3.2024**
2. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia :
3. Dostawa mięsa, wędlin i drobiu do siedziby Zamawiającego odbywać się będzie do 2 razy w tygodniu do godz. 12.00 własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności .
4. Zamówienia będą składane telefonicznie, e-mailem lub faksem na numer wskazany przez Wykonawcę na jeden dzień przed dostawą
5. Osoby przewożące towar winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne , zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli spełnienia wskazanego warunku, na każdym etapie realizacji umowy.
6. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 O bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.
7. Zamawiający wymaga , aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej :

* nazwę produktu
* wykaz składników przede wszystkim zawartość mięsa w asortymencie dla poszczególnych towarów, który wskazał Zamawiający**.**
* datę produkcji ,
* nazwę i adres producenta,
* masę netto,
* datę przydatności do spożycia ,
* datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia ,
* zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary ,
* oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.

1. **TOWAR NIE POSIADAJACY ETYKIETY BĘDZIE BEZWZGLEDNIE ZWRACANY DO DOSTAWCY!!!**
2. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych , uszkodzonych, czy zbiorczych
3. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji .
4. Przedmiot zamówienia powinien być dobry jakościowo i posiadać co najmniej :

* 5 dniowy termin do spożycia w przypadku mięsa świeżego
* 14 dniowy termin do spożycia w przypadku świeżego mięsa pakowanego próżniowo
* 14 dniowy termin do spożycia w przypadku wędlin.

1. Zamawiający wymaga, aby na **dokumencie dostawy** (wz, lub innym dokumencie handlowym) **była wskazana data przydatności do spożycia dla zakupionego towaru**.
2. Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.
3. Łączna ilość przedmiotu zamówienia ma charakter prognozowany (szacunkowy) i nie będzie przyjmowana jako podlegająca zapłacie. Ilość dostawy w trakcie umowy mogą wahać się w granicach +/- 20 % bez wpływu na inne postanowienia umowy.
4. Zapłacie podlega wartość faktycznie zrealizowanych dostaw.
5. Zestawienie ilościowo-wartościowe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa produktu** | **Ilość na okres 12 miesięcy**  *(w kilogramach)* |
| **1** | Metka łososiowa –luksusowa -kiełbasa wieprzowa surowa, w osłonce niejadalnej, drobno mielona, barwy łososiowej, jasnokremowej, zawartość mięsa min 55% | 60 |
| **2** | **Polędwica drobiowa z majerankiem-**filet z kurczaka 45 %,wyrób drobiowy parzony. | 100 |
| **3** | **Parówki – serdelki grube -** kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona , zawartość mięsa min. 60%, waga max. 100g 1szt | 150 |
| **4** | **Kurczak w galarecie z warzywami -**wyrób drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego parzony w osłonce niejadalnej | 120 |
| **5** | **Rolada drobiowa ze szpinakiem-**wyrób drobiowy z dodatkiem surowców pochodzenia wieprzowego mięso z kurczaka min. **63%** | 60 |
| **6** | **Polędwica drobiowa -**filetdrobiowy 41 % produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony | 60 |
| **7** | **Pieczeń rzymska –** zawartość mięsa 52%, mięso drobiowe, mięso wieprzowe, pakowane próżniowo | 100 |
| **8** | **Szynka z piersi indyka -**filet z piersi indyka 71 %, szynka drobiowa parzona . | 100 |
| **9** | **Szynka delikatesowa z kurcząt –**zawartość mięsa min 89% z piersi kurczaka, osłonka niejadalna , wyrób blokowy | 100 |
| **10** | **Szynka gotowana -**szynka zudźca wieprzowego gotowana | 40 |
| **11** | **Szynka z pieca-**mięso wieprzowe min.70%, pakowana próżniowo | 100 |
| **12** | **Schab okopcony –** wyrób wieprzowy min.70% | 100 |
| **13** | **Szynka konserwowa wieprzowa -blok** | 100 |
| **14** | **Schab w patkach czosnku -**wyrób wieprzowy, mięso min. 60% | 60 |
| **15** | **Rolada wieprzowa -**mięso boczek wieprzowy 100 % | 60 |
| **16** | **Polędwica z warzywami** | 100 |
| **17** | **Pieczeń drobiowa,** mięso drobiowo -wieprzowe | 100 |
| **18** | **Kabanosy wieprzowe** - kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa 100% | 5 |
| **19** | **Kabanosy drobiowe –** mięso drobiowe z dodatkiem wieprzowiny, średnio rozdrobnione, zawartość mięsa min. 85% | 5 |
| **20** | **Pasztetowa za szczypiorkiem**- wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona, wędzona, w osłonce niejadalnej | 80 |
| **21** | **Pasztet Zapiekany** w foremce-waga opakowania max 1 kg | 60 |
| **22** | **Mielonka wieprzowa** | 100 |
| **23** | **Boczek parzony** - waga opakowania max 1kg | 100 |
| **24** | **Kiełbasa biała parzona** – waga max. 100g 1szt | 120 |
| **25** | **Salceson biały** | 80 |
| **26** | **Salceson czarny ozorowy** | 100 |
| **27** | **Ogonówka parzona-**mięso wieprzowe 70 %,wędzonka wieprzowa parzona. | 100 |
| **28** | **Szynka gotowana-** mięsowieprzowe 61 % | 100 |
| **29** | **Polędwica sopocka** - wędzonka wieprzowa, parzona, zawartość mięsa min 80% | 100 |
| **30** | **Szynka krucha -** mięso wieprzowe, zawartość mięsa min. 90% | 60 |
| **31** | **Schab w przyprawach –** mięso wieprzowe, zawartość mięsa min 80% | 60 |
| **32** | **Schab kruchy z beczki** - wędzonka wieprzowa, zawartość mięsa min 95% | 60 |
| **33** | **Kiełbasa grillowa -** kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, | 100 |
| **34** | **Kiełbasa śląska** - kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, zawartość mięsa min 80% | 100 |
| **35** | **Kiełbasa zwyczajna –** kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, | 100 |
| **36** | **Kiełbasa słoikowa** | 100 |
| **37** | **Kiełbasa drobiowa-** mięsodrobiowe 96 % | 100 |
| **38** | **Baleron parzony** | 60 |
| **39** | **Kiełbasa szynkowa wieprzowa** | 100 |
| **40** | **Kiełbasa szynkowa drobiowa** | 60 |
| **41** | **Kiełbasa mortadela z warzywami** | 200 |
| **42** | **Kiełbasa parzona krakowska wieprzowa** | 100 |
| **43** | **Kaszanka –** kiełbasa wieprzowa, parzona gruba | 50 |
| **44** | **Słonina świeża** | 20 |
| **45** | **Polska surowa wędzona** | 50 |
| **46** | **Żołądki z indyka świeże** | 60 |
| **47** | **Udko z kaczki świeże** | 30 |
| **48** | **Piersi z kaczki świeże** | 30 |
| **49** | **Udka z kurczaków świeże** | 1 500 |
| **50** | **Piersi z kurczaka** | 1 000 |
| **51** | **Wołowina bez kości zrazowa ekstra** | 60 |
| **52** | **Schab surowy bez kości** | 600 |
| **53** | **Łopatka surowa bez kości** | 600 |
| **54** | **Szynka wieprzowa bez kości** | 400 |
| **55** | **Surowa karkówka bez kości** | 300 |
| **56** | **Żeberka surowe płaty** | 60 |
| **57** | **Polędwiczki wieprzowe** | 30 |
| **58** | **Wątroba drobiowa** | 60 |
| **59** | **Golonka z kością** | 200 |
| **60** | **Flaki wołowe krojone** | 120 |
| **61** | **Smalec wieprzowy w kostce 200g** | 100 |
| **62** | **Boczek wieprzowy świeży** | 50 |
| **63** | **Podgardle wieprzowe wędzone** | 50 |
| **64** | **Podgardle wieprzowe surowe** | 50 |