

CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	„Sukcesywna dostawa produktów odzwierzęcych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-45-2020
Zadanie nr 1:	„Dostawa mięsa i produktów mięsnych”

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

a) Każdy produkt:

- wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi Dz. U. z 2019r., poz. 1252
- realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
- uwzględniał będzie poniższe przepisy:
 - Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019 poz. 824 z dnia 4 kwietnia 2019 r.)
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. L 338 z 22.12.2008, str. 1 – 26; Sprostowanie: Dz. Urz. L 278/32 z 10.10.2006, ze zm.).
 - Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
 - Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. U. L 157 z 16.06.2008, s 46 z późn. zm.)

b) Każdy dostarczony produkt ma być I kl.

2. Wymagania szczegółowe dla pewnych grup produktów

Lp.	Nazwa towaru Nr. CPV Metody badań według	Wymagania
1	Boczek wędzony parzony CPV 15131200-7	Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony;; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0 Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
2	Filety z kurczaka CPV 15112000-6	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości. Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
3	Flaki wołowe krojone mrożone CPV 15114000-0	Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone), pakowane 1kg

4	Karkówka b/k CPV 15113000-3	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjeta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu</p> <p>Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
5	Kielbasa biała parzona CPV 15131130-5	<p>Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia- Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce związane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych</p> <p>Barwa tłuszczu –biała</p> <p>Wygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28,</p>

		<p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
6	<p>Kielbasa krakowska sucha</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Kielbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ściętnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych.</p> <p>Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.</p> <p>Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym</p> <p>Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
7	<p>Kielbasa szynkowa wieprzowa</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej;</p>

		<p>osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Wygląd na przekroju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką <p>Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14%</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
8	<p>Kielbasa szynkowa drobiowa</p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.</p> <p>Wygląd ogólny - Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa</p> <p>Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki</p>

		<p>galarety pod osłonką</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
9	<p>Kielbasa śląska</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia - Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej</p> <p>Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką</p> <p>Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
10	Porcja	Porcja rosółowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju

	<p>rosółowa "Korpusy"</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>przemysłowego. Porcja rosółowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4°C.</p> <p>Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg</p>
11	<p>Kurczak świeży</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4°C.</p> <p>Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg</p>
12	<p>Łopatką b/k bez skóry</p> <p>CPV 15113000-3</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych</p> <p>Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni</p>

		<p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
13	<p>Mielonka tyrolski</p> <p>CPV 15131000-5</p>	<p>Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %, Wygląd ogólny- Batony o długości od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.</p> <p>Barwa na przekroju różowa.</p> <p>Konsystencja –ściśła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
14	<p>Mięso gulaszowe z indyka</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p>
15	<p>Mięso gulaszowe z kurczaka</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach</p>

		<p>rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
16	<p>Ogonówka wieprzowa</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona</p> <p>Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym</p> <p>Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
17	<p>Parówka cienka drobiowa</p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.</p> <p>Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego</p> <p>Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25</p>

		<p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
18	<p>Paszтет drobiowy niskotłuszczowy</p> <p>CPV 15131310-1</p>	<p>Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych.</p> <p>Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g.</p>
19	<p>Paszтетowa podwędzana</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędlna podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona</p> <p>Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni</p> <p>Konsystencja i struktura- Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu</p> <p>Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej</p> <p>Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
20	<p>Polędwica sopocka wieprzowa</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.</p> <p>Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej</p> <p>Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości</p>

		<p>3mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem żółtym</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
21	<p>Polędwica drobiowa</p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.</p> <p>Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
22	<p>Salceson włoski</p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona</p> <p>Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35</p>

		Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu
23	Schab z/k CPV 15113000-3	<p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)</p> <p>Powierzchnia- gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
24	Szynka konserwowa CPV 15131000-5	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
25	Szynka wileńska CPV 15131000-5	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie</p>

		<p>rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
26	<p>Szynka z indyka</p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa - Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.</p> <p>Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
27	<p>Udko z kurczaka świeże</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.</p> <p>Wygląd - Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>

		<p>Wielkość-200-250g</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
28	<p>Wołowina b/k</p> <p>CPV 15111100-0</p>	<p>Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni.</p> <p>Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.</p> <p>Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.</p> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
29	<p>Wątroba drobiowa</p> <p>CPV 15112300-9</p>	<p>Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.</p> <p>Wygląd zewnętrzny - Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.</p> <p>Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
30	<p>Żeberka wieprzowe</p> <p>CPV 15113000-3</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy</p> <p>żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberk wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

Cechy dyskwalifikujące:

a) wspólne dla mięsa:

obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

b) wspólne dla wędlin:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,

c) wspólne dla drobiu:

obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

Opakowania

a) Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

b) Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

3. Dodatkowe wymagania:

- (1) Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 2 razy** w tygodniu od poniedziałku do piątku, **w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem niedzieli w godzinach: od 6:00 do 8:00 rano** (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru,

najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.

Ilość dostarczonego towaru nie może być ani większa ani mniejsza niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień – dopuszcza się różnicę w ilościach pomiędzy złożonym zamówieniem a realizacją dostawy nie więcej niż +/- 500 gram.

Minimalny termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni, licząc od dnia dostawy (dotyczy wyrobów wędliniarskich).

- (2) Zachowanie temperatury dostaw do +7°C
- (3) Pakowanie: opakowania mają stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą, oznakowane.
- (4) Znakowanie
 - Opakowanie bezpośrednie musi zawierać:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
 - klasę jakości handlowej
 - warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
 - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym
 - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
 - dane identyfikujące:
 - producenta środka spożywczego
 - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
 - oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym rozporządzeniem w sprawie znakowania środków spożywczych
- (5) Handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) przy każdej dostawie.