

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Zadanie nr 1**

Lp.	Asortyment	Ilości w kilogramach
1	Karkówka wieprzowa bez kości	1 100
2	Schab wieprzowy bez kości	1 950
3	Szynka wieprzowa bez kości	6 800
4	Boczek surowy bez żeberek i skóry	40
5	Żeberka wieprzowe z kością, paski	120
6	Polędwiczki wieprzowe słodkie	140
7	Smalec wieprzowy Pakowny w niejadalną osłonkę. Waga 1 szt od 0,50 kg do 1 kg	150
8	Słonina bez skóry	260

Wymagania:

- klasa I,
- wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny,
- produkt wyłącznie świeży (nie mrożony),
- konsystencja - jędrna, elastyczna,
- zapach - charakterystyczny dla mięsa wieprzowego,
- barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,
- powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- każda dostawa oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia warunki przechowywania oraz wagę netto),
- niedopuszczalny zapach, smak lub wygląd wskazujący na produkt nieświeży,
- minimalny termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy) - mięso 72 godziny,
- smalec 60 dni.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacum lub MAP).

Dostawca jest zobowiązany do:

- 1) Wskazania w ofercie: producenta/ów, używanej nazwy handlowej,.
- 2) Dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP oraz przedstawienia dokumentu potwierdzającego na żądanie zamawiającego.
- 3) Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
- 4) Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie nr 2

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Połędwica sopocka Wędlina otrzymana z peklowanej połównicy wieprzowej, wędzonej, pieczonej, bez osłonki. Kształt spłaszczonego walca o przekroju maksymalnym 8 cm. Konsystencja mięsa ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	200
2	Baleron wieprzowy wędzony Wędlina otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości, wędzona, gotowana, bez osłonki. Konsystencja mięśni ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Mięso może lekko oddzielać się od tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z mięsa peklowanego, wędzonego i gotowanego. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%	80
3	Boczek wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Mięso powinno stanowić, co najmniej 30% powierzchni przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, bez dodatku sztucznie aromatyzujących związków chemicznych.	230
4	Kielbasa krakowska Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 70 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	190
5	Kielbasa golonkowa Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i parzeniu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40 %. Ścisła konsystencja produktu umożliwiająca krojenie na cienkie plastry	1 100
6	Pieczeń wieprzowa Produkt garmażeryjny z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego. Zawartość mięsa minimum 60%. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy. Farsz doprawiony mieszanką przypraw i ziół. Ścisła konsystencja produkt umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	110
7	Kielbasa szynkowa Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 80 mm. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	2 800
8	Kielbasa łopatkowa Kielbasa parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce barierowej. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 50%. Ścisła konsystencja, umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	1 100
9	Kielbasa mortadela Kielbasa wieprzowa, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 55%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 6 do 7 cm. Konsystencja ścisła, elastyczna. Produkt pokrojony w plastry nie może się rozpadać.	230
10	Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w	160

	osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła. Farsz dobrze wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Wyczuwalne naturalne przyprawy oraz zapach dymu wędzarniczego. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	
11	Kielbasa zwyczajna Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 60 % mięsa wieprzowego. Soczysta po podgrzaniu.	200
12	Szynka wieprzowa konserwowa Wyrób z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, peklowanego, parzonego. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Kształt zbliżony do prostokąta, w osłonce. Konsystencja ścisła umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	1 000
13	Parówki drobiowe Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielony na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	1 500
14	Połędwica z piersi kurczaka Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, Pieczona lub parzona, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.	1150
15	Połędwica drobiowa z warzywami Wyrób drobiowy homogenizowany, parzony w osłonce niejadalnej o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 25%, z dodatkiem warzyw (papryki, marchwi, ogórka, pieczarek) w zmiennych proporcjach, ale nie mniej niż 14% składu surowcowego. Surowce drobno rozdrobnione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać i oddzielać od warzyw.	1 900
16	Szynka wieprzowa gotowana Wędlina gotowana w kształcie spłaszczonego walca, w siatce elastycznej. Konsystencja ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	800
17	Kielbasa toruńska Kielbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Wędlina wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej. Wyczuwalny smak przypraw i zapach dymu wędzarniczego.	30
18	Parówki z indyka Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa indyczego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	1 450
19	Kurczak faszerowany Wędlina drobiowa na bazie grubo-rozdrobnionego fileta z kurczaka, parzona, faszerowana mięsem mielonym drobiowo - wieprzowym. Pakowana w atmosferze ochronnej	450
20	Szynka śniadaniowa Produkt z mięsa średnio rozdrobnionego, parzonego, w kształcie bloku. Konsystencja ścisła. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	270
21	Filet z indyka wędzony Wędlina wędzona, parzona o zawartości mięsa indyczego minimum 60%. Konsystencja ścisła umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	160
22	Schab wędzony parzony Wędlina wędzona, parzona. Wykonana ze schabu wieprzowego. Kształt charakterystyczny dla schabu.	320

23	Szynka parmeńska Wędlina dojrzewająca, podsuszana, wykonana w całości z szynki wieprzowej. Dostarczana pokrojona w plastry w opakowaniach po 100g (+/- 10g).	1
----	--	---

Wymagania:

- dostarczane wędliny muszą być oznakowane czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia warunki przechowywania oraz wagę netto),
- termin przydatności do spożycia (w dniu dostawy) -min. 10 dni.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę także we wtorek i czwartek.

Dostawca jest zobowiązany do:

- 1) Wskazania w ofercie: producenta/ów, używanych nazw handlowych.
- 2) Dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów- zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji). W przypadku zaoferowania produktów kilku producentów Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazu składników wszystkich proponowanych produktów.
- 3) Dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP oraz przedstawienia dokumentu potwierdzającego na żądanie zamawiającego.
- 4) Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń.
- 5) Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie 3

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Wołowina pieczeniowa bez kości	240

Wymagania:

- klasa I
- wyrób w 100% uzyskany z wołowiny
- surowiec wyłącznie świeży (nie mrożony)
- konsystencja -jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu
- zapach-charakterystyczny dla mięsa wołowego
- barwa mięśni- jasnoczerwona do ciemnoczerwonej
- powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon
- każda dostawy oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia warunki przechowywania oraz wagę netto),
- niedopuszczalny zapach, smak lub wygląd wskazujący na produkt nieświeży,
- termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy) – minimum 5 dni

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacum lub MAP).

Dostawca jest zobowiązany do:

- 1) Wskazania w ofercie: producenta/ów, używanych nazw handlowych, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy.
- 2) Dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP oraz przedstawienia dokumentu potwierdzającego na żądanie zamawiającego.
- 3) Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń.
- 4) Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie nr 4

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Płuca wieprzowe	170
2	Flaki wołowe krojone, blanszowane, chłodzone, w opakowaniach foliowych	200
3	Wątroba wieprzowa	120
4	Ozory wieprzowe	1 200
5	Serca wieprzowe	70

Wymagania:

- klasa I
- wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny lub w przypadku flaków wołowych z wołowiny
- surowiec wyłącznie świeży (nie mrożony)
- konsystencja -jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu
- zapach-charakterystyczny dla danego produktu, świeży
- powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień
- głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon
- każda dostawy oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia warunki przechowywania oraz wagę netto),
- niedopuszczalny zapach, smak lub wygląd wskazujący na produkt nieświeży,
- minimalny termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy)
 - min. 48 godzin dla podrobów wieprzowych
 - min 5 dni dla flaków wołowych

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacum lub MAP).

Dostawca jest zobowiązany do:

- 1) Wskazania w ofercie: producenta/ów, używanych nazw handlowych, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy.
- 2) Dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP oraz przedstawienia dokumentu potwierdzającego na żądanie zamawiającego.
- 3) Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
- 4) Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.