

## **Załącznik nr 5.5 do SWZ**

### **Zadanie V – Mięso – Opis Przedmiotu Zamówienia**

Opis produktu: Schab karkowy bez kości (obrobiony)

1. Wymagania ogólne:

Schab karkowy bez kości (obrobiony), część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- od przodu – po linii oddzielenia głowy
- od tyłu – po linii oddzielenia schabu tj. cięciem prostym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami
- Od góry – po linii podziału tuszy
- Od dołu – Wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych.

Następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony pierwszego kręgu szyjnego. Słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie: Mięsień szyjny i część mięśnia najdłuższego brzgu.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozaciniań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Barwa mięśni : jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
- Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy, mdły lub moczowy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 6 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Schab środkowy wieprzowy bez kości (obrobiony)

1. Wymagania ogólne:

Schab środkowy wieprzowy bez kości (obrobiony), część zasadnicza wieprzowiny odcięta od odcinka z odcinka piersiowo łędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- od przodu – między 4 i 5 kręgiem piersiowym
- od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie Od góry – po linii podziału tuszy
- Od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu od żeber.

Następnie całkowicie odkostniony. Słonina ze schabu całkowicie zdjeta. W skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu

2. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozaciniań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Barwa mięśni : jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
- Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy, mdły lub moczowy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 6 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Szynka wieprzowa bez kości i tłuszczu (kulka)

1. Wymagania ogólne:

Szynka wieprzowa bez kości i tłuszczu (kulka) część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy wzdłuż linii cicia pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej z odcięta golonką na wysokości 1/3 goleni licząc w dół od stawu kolanowego. Wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego. Tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty. Szynka całkowicie odkostniona. W skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe

2. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozaciniań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
  - Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
  - Barwa mięśni : jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
  - Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
  - Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy, mdły lub moczowy
3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:
- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
  - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
  - Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
  - Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.
4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego
5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 6 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego
7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Łopátka wieprzowa bez kości i tłuszczu (obrobiona)

1. Wymagania ogólne:

Łopátka wieprzowa bez kości i tłuszczu (obrobiona) część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego:

- Od dołu – gólonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy gólonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostały przy łopátce.
- Mięśnie i otaczające je powięzi nie uszkodzone. Następnie całkowicie odkostniona. Skóra i słonina całkowicie zdjęte. Główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

2. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozaciniań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Barwa mięśni : jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
- Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy, mdły lub moczowy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 6 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

## Opis produktu: Żeberka wieprzowe - paski

### 1. Wymagania ogólne:

Żeberka wieprzowe – paski część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- Od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych
- Od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra
- Od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra
- Od góry – po linii oddzielenia schabu

Przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żebrami – żebra stanowią pierwsze cztery żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe między odcięciem od półtuszy, boczku z żebrami i schabu. Żeberka pokryte SA cienką warstwą mięśni i tłuszczu. W skład żeberek wchodzi: kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kostki mostka. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne.

### 2. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłuków kości, bez pomiążdżonych kości i przekrwień. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Barwa mięśni : jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
- Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy, mdły lub moczowy

### 3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 6 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

## Opis produktu: Wątroba wieprzowa

### 1. Wymagania ogólne:

Wątroba wieprzowa jeden z elementów podrobów wieprzowych. Składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi cięciami, pozbawiona woreczka żółciowego. Wymagania organoleptyczne:

- Powierzchnia: gładka, lekko błyszcząca i wilgotna. Dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem
- Struktura: nieznacznie ziarnista
- Czystość: czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładna oczyszczona ze skrzepów krwi
- Barwa: brązowo – wiśniowa
- Konsystencja: jędrna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach

### 2. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

3. Dostawa wątroby odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

4. Dostawca wątroby dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

5. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 2 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

6. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

## Opis produktu: Słonina

### 1. Wymagania ogólne:

Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia ( w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Słonina surowa – nie podana żadnym procesom technologicznym ( z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia) Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny mrożonej nie wolno ponownie zamrażać

### 2. Wymagania organoleptyczne:

- Kształt, masa, wymiary: płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,25 kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10 cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5 cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcięższym miejscu, nie mniej niż 2 cm, a bez skóry nie mniej niż 1,5 cm
- Barwa powierzchni: nie dopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęlczenia, matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Czystość powierzchni: nie dopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia
- Wilgotność powierzchni: w dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość
- Obróbka powierzchni: powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozaciniań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm<sup>2</sup>, dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1 mm
- Barwa przekroju poprzecznego: matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
- Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego: dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm
- Wilgotność przekroju poprzecznego: w dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość
- Konsystencja: jędrna, miękka, odkształcająca się
- Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej

### 3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa słoniny odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego
5. Dostawca słoniny dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
6. Słonina wieprzowa pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 3 dni od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego
7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

## Opis produktu: Smalec wieprzowy

### 1. Wymagania ogólne:

Smalec wieprzowy – produkt pochodzenia z wytopów świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej u tkanek tłuszczowych świń. Tkanek tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobiowy, tłuszcz z pachwiny i tłuszcz z podgardla.

### 2. Wymagania organoleptyczne:

- Barwa w temp 18 - 20°C : biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym
- Konsystencja w temp 18-20 °C: stała, miękka, smarowna
- Struktura w temperaturze 18-20°C:
- Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość
- Smak i zapach w temperaturze 18-20°C: charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy

### 3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 1 miesiąc i od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.



## Opis produktu: Mięso wołowe bez kości – antrykot (obrobione)

### 1. Wymagania ogólne:

Mięso wołowe bez kości – antrykot (obrobione) – część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej, ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm odcięte

- Od przodu: po linii między 6 i 7 kręgiem piersiowym
- Od tyłu: po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym
- Od dołu: po linii odcięcia szpondra

W skład antrykotu wchodzi mięśnie: najdłuższy grzbiety między 6 a 13 kręgiem piersiowym. Górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych. Mięso pozbawione kości

### 2. Wymagania organoleptyczne:

- Obróbka: powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka. Luźnie strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte. Nie dopuszczalne przekrwienia powierzchniowe
- Powierzchnia: sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka – bez miażdżonych kości, głębszych pozacinań. Nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
- Czystość: mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
- Barwa mięśni: jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo - wiśniowej. Dopuszczalne zmatowienie
- Barwa tłuszczu: biała do jasnożółtej
- Konsystencja: jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy

### 3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego
5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 5 dni i od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego
7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

## Opis produktu: Udziec wołowy bez kości (obrobiony)

### 1. Wymagania ogólne:

Udziec wołowy bez kości (obrobiony) – element otrzymany z części ćwierćtuszy tylnej, z części udźca, odcięty:

- Od przodu: wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo – brzusznej ćwierć tuszy brzusznej
- Od dołu: po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym.;  
Następnie całkowicie odkostniony. Pozbawiony tłuszczu i błon ścięgniastych. W skład udźca wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych. Mięso w regularnych blokach

### 2. Wymagania organoleptyczne:

- Obróbka: powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka. Luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte. Nie dopuszczalne przekrwienia powierzchni
- Powierzchnia: gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Nie dopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni
- Barwa mięśni: jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo - wiśniowej , dopuszczalne zmatowienie
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
- Konsystencja:
- Jędrna i elastyczna
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszczalny zapach obcy

### 3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Dostawa mięsa odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego

5. Dostawca mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Mięso wieprzowe pakowane próżniowo musi być ważne nie mniej niż 5 dni i od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.