

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i jego przetworów, wędlin i artykułów drobiowych o najwyższym standardzie.
2. Lista artykułów oraz ich szacunkowe ilości:
 - 1) Antrykot wołowy - 10 kg
 - 2) Baleron wędzony, zawartość mięsa wieprzowego minimum 73% - 50 kg
 - 3) Boczek rolowany, zawartość mięsa wieprzowego minimum 90% - 60 kg
 - 4) Boczek wędzony parzony - 30 kg
 - 5) Filet z piersi kurczaka - 270 kg
 - 6) Filet z piersi indyka - 100 kg
 - 7) Kaszanka - 60 kg
 - 8) Korpus z kurczaka - 900 kg
 - 9) Kurczak świeży - 60 kg
 - 10) Kielbasa zwyczajna, zawartość mięsa wieprzowego minimum 74% - 180 kg
 - 11) Kielbasa podwawelska zawartość, mięsa wieprzowego minimum 74% - 120 kg
 - 12) Kielbasa śląska, zawartość mięsa wieprzowego minimum 82% - 100 kg
 - 13) Kielbasa biała parzona, zawartość mięsa wieprzowego minimum 88% - 50 kg
 - 14) Kielbasa żywiecka - 110 kg
 - 15) Kielbasa krakowska - 110 kg
 - 16) Kielbasa szynkowa, zawartość mięsa wieprzowego minimum 74% - 252 kg
 - 17) Kielbasa kanapkowa, zawartość mięsa wieprzowego minimum 89% - 180 kg
 - 18) Łopatka wędzona gotowana, zawartość mięsa wieprzowego minimum 89% - 170 kg
 - 19) Łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry - 70 kg
 - 20) Mięso gulaszowe z udźca indyka - 150 kg
 - 21) Mięso wieprzowe od szynki - 250 kg
 - 22) Ogonówka, zawartość mięsa wieprzowego minimum 75% - 220 kg
 - 23) Pałka z kurczaka - 340 kg
 - 24) Parówki z indyka, zawartość mięsa indyczego minimum 85% - 130 kg

- 25) Parówki z szynki, zawartość mięsa wieprzowego minimum 85% - 100 kg
- 26) Pasztet drobiowy, zawartość mięsa drobiowego minimum 70% w tym minimum 55% mięsa z kurczaka i minimum 15% mięsa indyczego - 160 kg
- 27) Pasztet wieprzowy, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70% - 50 kg
- 28) Podgardle - 15 kg
- 29) Podudzia z kurczaka - 140 kg
- 30) Polędwica z indyka, zawartość mięsa indyczego minimum 75% - 200 kg
- 31) Polędwica sopocka, zawartość mięsa wieprzowego minimum 85% - 290 kg
- 32) Polędwica z warzywami - 65 kg
- 33) Salceson wieprzowy luksusowy - 35 kg
- 34) Schab karkowy bez kości - 50 kg
- 35) Schab środkowy bez kości - 300 kg
- 36) Serdelki z szynki zawartość mięsa wieprzowego minimum 90% - 40 kg
- 37) Słonina - 15 kg
- 38) Szynka wiejska, zawartość mięsa wieprzowego minimum 85% - 250 kg
- 39) Szynka konserwowa prasowana, zawartość mięsa wieprzowego minimum 89% - 80 kg
- 40) Szynka z komina, zawartość mięsa wieprzowego minimum 89% - 60 kg
- 41) Udziec z indyka bez kości i skóry - 200 kg
- 42) Wątróbka drobiowa - 20 kg
- 43) Wieprzowina szynka bez kości i bez skóry - 580 kg
- 44) Wołowina bez kości z udźca - 20 kg
- 45) Żołądki drobiowe - 20 kg

- 3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany asortymentu pomiędzy poszczególnymi pozycjami formularza wymienionymi w ust. 2, w okresie obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem, że wartość zobowiązania (umowy) nie ulegnie zmianie.
- 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia, bez prawa roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę. Ze względu na specyficzny charakter zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zamówienia maksymalnie w wysokości 20% wartości przedmiotu umowy. Wykonanie zamówienia uzależnione

jest od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tego tytułu.

5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego na własne ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu mięsa (samochód chłodnia lub izoterma) w opakowaniach zapewniających bezpieczny transport i magazynowanie bez szkody dla zawartości.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania odpowiednich przepisów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz innych aktualnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać opinię sanitarną właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego akceptującą środki transportu używane do przewozu artykułów spożywczych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania przez cały czas trwania umowy aktualnych zezwoleń wydanych przez właściwe organy wymagane do prowadzenia zlecanego zakresu działalności (określone w SWZ w Rozdziale X).
8. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przez cały okres realizacji zamówienia opracowanej i wdrożonej procedury analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP w skład, której wchodzi: GHP i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna) zgodnie z wymogiem art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
9. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia własnym, dedykowanym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnym z obowiązującymi atestami, przepisami prawa, GMP oraz systemu HACCP, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych i higienicznych wymaganych dla przewozu żywności (samochód chłodnia lub izoterma) w opakowaniach zapewniających bezpieczny transport i magazynowanie bez szkody dla zawartości, na swój koszt i ryzyko do siedziby Zamawiającego, w terminach ustalonych z Zamawiającym, uwzględniającym inne specyficzne warunki zamówienia.

10. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniał właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
11. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, powinni posiadać aktualne, określone przepisami ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych dokumentów w tym zakresie.
12. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia należytego zabezpieczenia dostarczanego towaru przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami, zanieczyszczeniami oraz innymi zagrożeniami.
13. Zamówione artykuły żywnościowe winny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonym stanie.
14. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów muszą być oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy towaru, nazwy i adresu producenta, składu, klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania, masy netto, etykiety z występującymi alergenami zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz w rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 481).
15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia mięsa i jego przetworów, wędlin i artykułów drobiowych w najwyższym standardzie. Towar powinien być zapakowany **próżniowo**.

16. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

17. Szczegółowe wymagania jakościowe dostarczanego asortymentu:

1) Mięso:

a) Wygląd ogólny mięsa:

- chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze;
- świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia;
- mięso pierwszej klasy (barwa – bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia – sucha i matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty, konsystencja – jędrna, elastyczna a po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje).

b) Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia.

c) Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

d) Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

2) Wędliny:

a) Wygląd ogólny wędlin:

- kształt: uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki;
- powierzchnia zewnętrzna wyrobu: czysta, sucha lub lekko wilgotna;
- struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni;
- konsystencja: soczysta;
- powierzchnia przekroju: lekko wilgotna;
- niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.

b) Barwa przekroju:

- w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego od jasnoróżowej do różowo-czerwonej;

- w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego – szara;
- c) niedopuszczalne są odchylenia barwy.
- d) smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.

3) Antrykot wołowy

Określenie produktu: Mięso z tuszy wołowej, długi mięsień wzdłuż kręgosłupa przyrastający do kręgów piersiowych, od dołu żeber, z warstwą tłuszczu o barwie jasnokremowej powięzi, zapach świeży. **Mięso nienastrzykiwane.**

Wygląd ogólny i powierzchnia: mięso czyste, bez śladu jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne, elastyczne, bez oznak zaparzenia i psucia.

Konsystencja: delikatna wynikająca z marmurkowatości, czyli infiltracji włókien mięśniowych tłuszczem. **Smak i zapach:** swoisty, świeży. Niedopuszczalny jest zapach obcy, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni.

4) Filet z piersi kurczaka

Określenie produktu: filety z piersi kurczaka świeże, bez chrząstek i skóry, pozbawione ścięgien, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone a nie mrożone. **Mięso nienastrzykiwane.**

Wygląd ogólny i powierzchnia: powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek substancji obcych, bez zabrudzeń i krwi, gładka, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, wolna od wylewów krwawych w mięśniach.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia.

5) Filet z piersi indyka

Określenie produktu: świeże filety z piersi indyka, bez skóry, pozbawione ścięgien, soczyste, jędrne, bez zawartości tłuszczu, schłodzone, nie mrożone. **Mięso nienastrzykiwane.**

Wygląd ogólny i powierzchnia: powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek substancji obcych, bez zabrudzeń i krwi, bez nalotów, gładka, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa mięśni jasnoróżowa - naturalna, wolna od wylewów krwawych w mięśniach.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego bez oznak zaparzenia i psucia.

6) Kaszanka

Określenie produktu: Wyrób podrobowy, parzony, wieprzowy w naturalnej osłonce - jelicie naturalnym, otrzymywany z kaszy gryczanej i krwi oraz podrobów: wątroby, płuc, ozorów, skórek wieprzowych, bez dodatków chemicznych i polepszaczy.

Wygląd ogólny i powierzchnia: produkt w naturalnej osłonce przylegającej do farszu. Powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek substancji obcych, bez zabrudzeń, bez nalotów. Rozdrobnienie i układ składników - kawałki drobno i średnio rozdrobnione, związane z masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone na przekroju.

Konsystencja: krucha.

Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

7) Korpusy z kurczaka

Określenie produktu: Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, nie mrożony.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Produkt bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień.

Powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona.

Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

8) Kurczak świeży

Określenie produktu: produkt surowy, nie mrożony;

Wygląd ogólny i powierzchnia: Barwa jasnoróżowa, bez szarych i żółtych nalotów, bez przebarwień, czysty, klasa produktu I. Powierzchnia nie może być lepka ani rozmiękła. Nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Konsystencja: jędrna i zwarta, lekko wilgotna.

Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, delikatny. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

9) Mięso gulaszowe z udźca indyka

Określenie produktu: Mięso z udźca indyka, grubo rozdrobnione, nie mielone, schłodzone, nie mrożone.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Barwa jasnoróżowa, powierzchnia nie zakrwawiona, produkt bez opłków kości, chrząstek, przekrwień, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy.

Konsystencja: jędrna i elastyczna.

Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

10) Mięso wieprzowe od szynki

Określenie produktu: Mięso wieprzowe, schłodzone, nie mrożone, bez kości i skóry.

Wygląd ogólny i powierzchnia: nie zakrwawiona, produkt bez opłków kości. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy.

Barwa jasnoróżowa do czerwonej.

Konsystencja: jędrna, elastyczna, zwarta.

Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia.

11) Pałka z kurczaka

Określenie produktu: Pałki z kurczaka, schłodzone, nie mrożone, czyste, mięso nienastrzykiwane.

Wygląd i powierzchnia: powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa. Skóra bez uszkodzeń mechanicznych, resztek upierzenia, bez przebarwień.

Konsystencja: zwarta, elastyczna, jędrna.

Smak i zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak psucia i zaparzenia. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz żaden inny zapach obcy.

12) Parówki z indyka, zawartość mięsa indyczego minimum 85%

Określenie produktu: Parówki z mięsa indyka.

Wygląd ogólny i powierzchnia: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do produktu, powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, sucha. Powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej. Niedopuszczalna jest żadna inna barwa nie charakterystyczna dla produktu, niedopuszczalne są plamy na powierzchni.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa.

Rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone na przekroju. Masa jednolita.

Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety i tłuszczu.

Konsystencja: ścisła, elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego z lekkim zapachem przypraw. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz żaden inny nie charakterystyczny dla produktu.

Skład surowcowy: wyrób drobiowy, zawartość mięsa indyczego minimum 85%, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony.

13) Parówki z szynki, zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%

Określenie produktu: parówki z mięsa szynki wieprzowej.

Wygląd ogólny i powierzchnia: produkt w osłonce sztucznej, ściśle przylegającej, powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, sucha. Powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej. Niedopuszczalna jest żadna inna barwa nie charakterystyczna dla produktu, niedopuszczalne są plamy na powierzchni produktu.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa.

Rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone na przekroju. Masa jednolita. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 3 mm nie połączone ze zmianą barwy. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety i tłuszczu.

Konsystencja: ścisła, elastyczna.

Smak i zapach: Charakterystyczny dla produktu z mięsa drobiowego z lekkim zapachem przypraw. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz żaden inny nie charakterystyczny dla produktu.

Skład surowcowy: zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%. Produkt bez konserwantów i glutaminianu sodu.

14) Podgardle

Określenie produktu: podgardle wieprzowe surowe, świeże bez skóry,

Wygląd ogólny i powierzchnia: tłuszczowo-mięśniowa część tuszy wieprzowej z szyi. Odcięte od dołu po linii podziału tuszy, od przodu po linii odcięcia głowy, od tyłu i od góry po linii odcięcia karkówki.

Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej – dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

Konsystencja: soczysta

Smak i zapach: zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia.

Skład surowcowy: tkanka tłuszczowa z niewielką ilością przerastającego ją mięsa.

15) Podudzia z kurczaka

Określenie produktu: Podudzie z kurczaka, schłodzone, nie mrożone, czyste, wolne od wszelkich zanieczyszczeń oraz krwi. **Mięso nienastrzykiwane.**

Wygląd i powierzchnia: powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa. Niedopuszczalne są wylewy krwawe w mięśniach. Skóra bez uszkodzeń mechanicznych, resztek upierzenia, bez przebarwień.

Konsystencja: zwarta, elastyczna, jędrna.

Smak i zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak psucia i zaparzenia. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz żaden inny nie charakterystyczny dla produktu.

16) Schab karkowy bez kości

Określenie produktu: Schab karkowy wieprzowy pozbawiony kości, gruby, delikatny, jednolity, świeży nie mrożony. **Mięso nienastrzykiwane.**

Wygląd i powierzchnia: Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, barwa jasnoczerwona do czerwonej, bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, bez śladów krwi, niepostrzępiona, bez uszkodzeń, ponacinań i przekrwień. Niedopuszczalne jest mięso ze zwierząt niedojrzałych, mięso o wiotkiej konsystencji, wodniste z ranami, wylewami krwotocznymi. Niedopuszczalne jest mięso nie poddane badaniu poubojowemu.

Konsystencja: jędrna, elastyczna. **Smak i zapach:** charakterystyczny dla świeżego mięsa. Niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości.

17) Schab środkowy bez kości

Określenie produktu: Schab środkowy wieprzowy pozbawiony kości, mięso bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, gruby, delikatny, jednolity, świeży, nie mrożony. **Mięso nienastrykiwane.**

Wygląd i powierzchnia: Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, barwa jasnoczerwona bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, bez śladów krwi, niepostrzępiona, bez uszkodzeń, ponacinań i przekrwień.

Niedopuszczalne jest mięso ze zwierząt niedojrzałych, mięso o wiotkiej konsystencji, wodniste z ranami, wylewami krwotocznymi oraz mięso nie poddane badaniu poubojowemu.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczne dla świeżego mięsa. Niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości.

18) Serdelki z szynki zawartość mięsa wieprzowego minimum 90%

Określenie produktu: kielbaski przygotowane z mięsa wieprzowego najwyższej jakości.

Wygląd ogólny i powierzchnia: produkt w osłonce ściśle przylegającej do produktu, powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, sucha. Powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej. Niedopuszczalna jest żadna inna barwa nie charakterystyczna dla produktu, plamy na powierzchni.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa.

Rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone na przekroju. Masa jednolita, konsystencja ściśła.

Konsystencja: ściśła, elastyczna.

Smak i zapach: Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz żaden inny nie charakterystyczny dla produktu.

Skład surowcowy: zawartość mięsa wieprzowego minimum 90%

19) Słonina

Określenie produktu: 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. Płat słoniny jednego rodzaju/odmiany pochodzący najwyżej z dwóch kolejnych dni produkcji.

Wygląd ogólny i powierzchnia: powierzchnia sucha, czysta, w dotyku wilgotna i lekko lepka. Barwa biała do jasnokremowej. Niedopuszczalne są odłamki kości, przebarwienia, oznaki zjełczenia (żółta barwa) oraz wszelkie zanieczyszczenia powierzchni.

Konsystencja: miękka, łatwo odkształcająca się.

Smak i zapach: swoisty dla tłuszczów wieprzowych.

20) Udziec z indyka bez kości i skóry

Określenie produktu: Produkt oczyszczony, umyty i świeży, nie mrożony.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Powierzchnia sucha, matowa, na przekroju powierzchnia lekko wilgotna, sok przezroczysty. Barwa jasnoczerwona. Niedopuszczalne krwawe wylewy w mięśniach nóg. Niedopuszczalna barwa brązowo-brunatna. Barwa tłuszczu biało- kremowa, niedopuszczalne jest zabarwienie szare.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów. Niedopuszczalny jest zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, a w odniesieniu do tłuszczu – niedopuszczalny zapach zjełczanego tłuszczu.

21) Wątróbka drobiowa

Określenie produktu: Produkt zwarty, świeży, nie mrożony.

Wygląd ogólny i powierzchnia: produkt o jednolitym i błyszczącym kolorze, płaty śliskie, bez przebarwień i plam. Barwa ciemny brąz z odcieniem bordowym lub czerwonym, Niedopuszczalny jest odcień fioletowy, odcienie koloru szarego, lub każdy inny odbiegający od typowego.

Konsystencja: elastyczna, jędrna.

Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, neutralny.

22) Wieprzowina szynka bez kości i bez skóry

Określenie produktu: Szynka wieprzowa bez kości i bez skóry. **Mięso nienastrzykiwane**, nie mrożone.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień.

Powierzchnia niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, ponacinań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia.

23) Wołowina bez kości z udźca

Określenie produktu: Produkt świeży, bez kości i skóry, klasa I, niemrożony.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Mięso chude, czyste bez grubszych ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Powierzchnia gładka niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, ponacinań. Barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej.

Konsystencja: jędrna, elastyczna.

Smak i zapach: swoisty, typowy dla świeżego mięsa wołowego.

24) Żołądki drobiowe

Określenie produktu: Produkt świeży, nie mrożony.

Wygląd ogólny i powierzchnia: Żołądki drobiowe czyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, bez jakichkolwiek przebarwień, zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Konsystencja - elastyczna, jędrna.

Smak i zapach: zapach charakterystycznym dla produktu.

18. Dostawa będzie realizowana na podstawie częściowych zamówień, w których Zamawiający wyszczególni:

- 1) asortyment i ilości dostaw;
- 2) termin realizacji dostaw;
- 3) ewentualne inne specyficzne warunki zamówienia.

19. Zamówienia będą przesyłane drogą elektroniczną bądź na podstawie kontaktu telefonicznego od poniedziałku do piątku dwa razy w tygodniu najpóźniej

do godziny 12.00, lub w zależności od potrzeb Zamawiającego z dwudniowym wyprzedzeniem.

20. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na wszystkie dostarczane produkty żywnościowe.
21. Zaoferowany przez Wykonawcę asortyment musi być dopuszczony do obrotu na rynku polskim.
22. Pracownik Zamawiającego dokonuje oceny dostarczanego asortymentu i odbioru jakościowego i ilościowego przy dostawie towaru.
23. Zamawiający bez jakichkolwiek roszczeń finansowych ze strony Wykonawcy zastrzega sobie prawo do nie przyjęcia towaru do magazynu, żądania wymiany lub reklamacji w przypadku, m.in.:
 - 1) stwierdzenia złej jakości produktu (wygląd, smak, zapach);
 - 2) stwierdzenia widocznego uszkodzenia opakowania;
 - 3) otrzymania towaru o krótkim terminie przydatności do spożycia;
 - 4) otrzymania towaru po terminie przydatności do spożycia;
 - 5) stwierdzenia braków ilościowych w dostarczonym asortymencie;
 - 6) jeżeli w czasie dostawy stwierdzi się naruszenie przepisów sanitarnych;
 - 7) dostarczenia produktu niezgodnie z zamówieniem.
24. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej przez Zamawiającego do odbioru. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę bez nadzoru, jak i wydania go osobom nieupoważnionym.
25. W przypadku otrzymania przez Zamawiającego żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, czy też stwierdzenia braków ilościowych w dostawie czy stwierdzenia innych uchybień w dostarczonym towarze Zamawiający niezwłocznie zgłosi Wykonawcy reklamację osobiście lub telefonicznie.
26. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad nie później niż w ciągu 24 godzin od powzięcia wiadomości przez Wykonawcę o tym fakcie, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego oraz do uzupełnienia braków ilościowych na koszt Wykonawcy.

27. Nazwa dostarczonego towaru wymieniona na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu oraz złożoną ofertą.
28. Rozliczenia za dostarczony towar odbywać się będą na podstawie faktur częściowych określających ilość i wartość dostarczonego towaru. Zapłata za dostarczone produkty nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 21 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury za wydany towar wraz z pokwitowaniem odbioru towaru przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.