

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 1
MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, WĘDLINY

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu****MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY:**

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz bion np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

MIĘSO DROBIOWE:

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

2. w zakresie współpracy:

- dostawa dwa razy w tygodniu (w godz. 6.30 do 7.30),
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego.

3. w zakresie zapotrzebowania

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Boczek wędzony parzony b/ż- boczek wieprzowy 94%, przyprawy, sól	kg	10
2	Ćwiartka z kurczaka- 100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	100
3	Filet z indyka-100% świeżego surowego mięsa	kg	60

4	Filet z kurczaka- 100% świeżego, surowego mięsa drobiowego	kg	600
5	Karkówka b/k-100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	30
6	Kiełbasa biała parzona (wysokomięsna) 79,5%	kg	10
7	Kiełbasa krakowska parzona (wysokomięsna)	kg	20
8	Kiełbasa śląska (wysokomięsna) 81,9%	kg	120
9	Kurczak świeży-100% świeżego surowego mięsa	kg	100
10	Łopatką wieprzową b/k-100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	300
11	Ogonówka parzona -zawiera mięso wieprzowe w 81%	kg	20
12	Parówka wieprzowa (min.97% mięsa)	kg	140
13	Parówka z indyka (min. 93% mięsa)	kg	200
14	Podudzia drobiowe-100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	250
15	Polędwica drobiowa (wysokomięsna) 70%	kg	60
16	Polędwica sopocka (wysokomięsna) 90%	kg	20
17	Polędwica wieprzowa- 100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	60
18	Porcje rosółowe-100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	800
19	Schab b/k- 100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	130
20	Schab pieczony (wysokomięsny min.97%)	kg	20
21	Skrzydła drobiowe-100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	50
22	Skrzydło z indyka-100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	50
23	Szynka drobiowa z kurczaka (wysokomięsna min. 97%)	kg	60

24	Szynka gotowana (wysokomięsna)90%	kg	20
25	Szynka konserwowa(wysokomięsna) 80%	kg	20
26	Szynka surowa orzech-100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	200
27	Szynka z indyka (wysokomięsna min. 97%)	kg	60
28	Udziec drobiowy z kurczaka- 100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	150
29	Wątróbka drobiowa- 100% świeżego surowego mięsa drobiowego	kg	30
30	Żeberka wp-100% świeżego surowego mięsa wieprzowego	kg	20

4. ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.