

Nr postępowania: TP/1/2024/SP2

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 5 – MIĘSO I WĘDLINY**

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Schab bez kości	kg	280
2.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	700
3.	Szynka wieprzowa bez kości kulka	kg	700
4.	Boczek wędzony - parzony	kg	100
5.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	1 400
6.	Pałka z kurczaka	kg	66
7.	Udka z kurczaka trybowane	kg	400
8.	Kurczak (waga minimalna 1,5 kg)	kg	350
9.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	130
10.	Kiełbasa śląska	kg	350
11.	Karkówka bez kości	kg	250
12.	Kiełbasa biała parzona	kg	15
13.	Kiełbasa krakowska	kg	15
14.	Kiełbasa żywiecka	kg	4
15.	Szynka z kurczaka min. 85 % zawartości mięsa	kg	50
16.	Noga/udo z kurczaka	kg	600
17.	Parówki drobiowe o wysokiej zawartości mięsa	kg	15
18.	Parówki drobiowo-wieprzowe o wysokiej zawartości mięsa	kg	31
19.	Polędwica drobiowa	kg	10
20.	Szynka parzona	kg	25
21.	Szynka ze schabu	kg	10
22.	Szynka konserwowa	kg	120
23.	Szynka wieprzowa krucha	kg	9
24.	Żebra wieprzowe	kg	60

25.	Kiełbasa biała surowa	kg	40
26.	Szynka wieprzowa pieczona	kg	30
27.	Mięso od szynki wp. b/k	kg	250
28.	Polędwiczka wp.	kg	100
29.	Szponder wołowy	kg	17
30.	Udziec wołowy	kg	62
31.	Mięso gulaszowe	kg	50
32.	Schab pieczony	kg	17
33.	Wołowina extra gulaszowa	kg	30
34.	Wołowina rosółowa	kg	17
35.	Kiełbasa Polska	kg	5
36.	Szynka wp. Wiejska	kg	5
37.	Polędwica wp. parzona	kg	3
38.	Szyjka z indyka	kg	50

Dostawa pięć razy w tygodniu: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - w godzinach 6:30-7:30.

Wymagania:

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, ostony 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 bladnoróżowa 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 błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – 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 kiełbas 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.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, 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.

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.