**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 2 – Mięso, wędliny

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **BOCZEK SUROWY WIEPRZOWY - świeży** bez żeber i skóry, nie mrożony, mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości.  Wymagania klasyfikacyjne:  - bez skóry, kości i żeber,  - grubość płata minimum 3 cm,  - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni- jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu- biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,  - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,  - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:  - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  -niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,  - niedopuszczalny boczek zapakowany w VACUUM,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15110000-8 | kg | **25** |
| 2 | **Mostki wędzone wieprzowe**  Mięso wędzone, klasy S, E, wysokiej jakości, soczyste, zwarta konsystencji.  Wymagania klasyfikacyjne:  - kawałki/elementy porcjowane  - barwa: od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla produktu wędzonego.  - smak: wyraźnie wędzony, słony, typowy dla wyrobów wieprzowych, bez posmaków obcych.  - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych.  - konsystencja: zwarta, soczysta, z wyczuwalną strukturą mięsa i tłuszczu, bez nadmiernej miękkości.  Cechy dyskwalifikujące  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - śluzowata lub lepka powierzchnia,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - nadmierne wycieki,  - uszkodzone opakowanie,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, fabrycznie zamknięte,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  - czytelne oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15111000-1 | kg | **38** |
| 3 | **Karkówka wieprzowa (bez kości).**  Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń i obcych zapachów.  Wymagania klasyfikacyjne:  - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,  - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,  - słonina całkowicie zdjęta,  - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  -niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,  - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15120000-5 | kg | **350** |
| 4 | **SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI**  Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.  Wymagania kwalifikacyjne:  Mięso surowe wieprzowe, bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,  - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15121000-2 | kg | **520** |
| 5 | **SZYNKA WIEPRZOWA - bez kości.**  Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Mięso wieprzowe surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,  - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15122000-9 | kg | **750** |
| 6 | **ŁOPATKA WIEPRZOWA - bez kości.**  Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.  Wymagania klasyfikacyjne:  Mięso surowe wieprzowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, nielepka, bez nadmiernego wycieku.  - mięso pochodzące z tusz wieprzowych klasy S lub E,,  - mięso świeże, niezamrożone,  - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących,  - mięso bez widocznych zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie),  - zapach kwaśny, gnilny lub obcy,  - śluzowata lub lepka powierzchnia,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzenia mechaniczne mięsa,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające mięso na czas transportu,  - czytelne oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni. | 15123000-6 | kg | **450** |
| 7 | **ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA**  Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.  Wymagania kwalifikacyjne:  - paski surowe o niewielkim przeroście całkowicie pozbawione słoniny, skóry  - barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień  - świeży zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego.  - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,  - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,  - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15124000-3 | kg | **55** |
| 8 | **Parówki z szynki**  Wyroby gotowe do spożycia po podgrzaniu, wysokiej jakości.  Wymagania klasyfikacyjne:  - 90%-100% mięsa wieprzowego z szynki, delikatny smak, wysoka jakość.  - wyrób wędliniarski drobno rozdrobniony, parzony,  - parówki wykonane z jednorodnego farszu,  - produkt parzony, gotowy do spożycia po podgrzaniu,  - bez mechanicznie oddzielonego mięsa (MOM).  - barwa: jasnoróżowa, jednolita.  - smak: łagodny, charakterystyczny dla parówek z szynki, bez posmaków obcych.  - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów obcych.  - konsystencja: delikatna, soczysta, sprężysta, bez pustek i rozwarstwień.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - pęknięta osłonka,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone opakowanie,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  -pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem,  - czytelne oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15125000-0 | kg | **80** |
| 9 | **Polędwica sopocka (wędzona, parzona)**  Produkt wędzony i parzony, wysoka jakość, jędrna, soczysta, typowy smak i zapach wędzenia.  Wymagania klasyfikacyjne:  - wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm,  - nadająca się do krojenia maszynowego,  - w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki,  - waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg,  - wędzonka o kształcie anatomicznym, umożliwiającym równomierne porcjowanie, barwa powierzchni jasno brązowa do ciemnobrązowej, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, typowa dla peklowanego mięsa wieprzowego, na powierzchni widoczna otoka,  - konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,  - smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia.  Cechy dyskwalifikujące:  - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,  - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | 15126000-7 | kg | **5** |
| 10 | **Wołowina szponder**  Mięso świeże, klasy S lub E, ciemnoczerwone, jędrne, sprężyste, wolne od obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.  Wymagania kwalifikacyjne:  - mięso z żeber właściwych  - ciemnoczerwony kolor, jednorodny,  - smak: charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych.  - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - śluzowata lub lepka powierzchnia,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych,  - przekroczony termin przydatności do spożycia,  - brak lub nieczytelne oznakowanie.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  -oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni. | 15127000-4 | kg | **15** |
| 11 | **Ligawa wołowa – świeża**  Mięso świeże, niezamrożone, wysokiej jakości, jędrne, sprężyste, czerwone do ciemnoczerwonej barwy, wolne od obcych zapachów i pleśni.  Wymagania jakościowe:  - mięso świeże, niezamrożone,  - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących,  - mięso chude, o zwartej strukturze włókien,  - wolne od zanieczyszczeń, skrzepów krwi i uszkodzeń mechanicznych.  - barwa: czerwona do ciemnoczerwonej, jednolita.  - smak: charakterystyczny dla świeżej wołowiny, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych.  - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - śluzowata lub lepka powierzchnia,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych,  - przekroczony termin przydatności do spożycia,  - brak lub nieczytelne oznakowanie.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  -oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni | 15128000-1 | kg | **420** |
| 12 | **Boczek wędzony klasy S,E.**  Produkt wędzony tradycyjnie, marmurkowa struktura, jędrny, soczysty, typowy smak i zapach, wysokiej jakości.  Wymagania jakościowe:  - charakteryzujący się marmurkową strukturą (naprzemienne warstwy mięsa i tłuszczu), naturalną barwą od jasnobrązowej do złotej oraz brakiem nadmiaru wody.  - produkowany tradycyjnymi metodami, wędzony dymem z drzew liściastych lub owocowych (np. olcha), z prostym składem: mięso, sól peklująca, przyprawy.  - mięso kruche, soczyste, wyraziste w smaku  - Skład surowcowy: Wysoka zawartość mięsa (mięso wieprzowe powinno stanowić bazę, najlepiej >90% w gotowym produkcie, bez zbędnych wypełniaczy .  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - śluzowata lub lepka powierzchnia,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - nadmierne wycieki tłuszczu lub wody,  - uszkodzone opakowanie,  - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  -oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15129000-8 | kg | **35** |
| 13 | **Kiełbasa z cielęciną**  Wyrób wysokiej jakości, jednolita konsystencja, łagodny smak, typowy zapach, soczysta i sprężysta, wykonana z mięsa świeżego.  Wymagania jakościowe:  - Skład surowcowy: Mięso wieprzowe (szynka, łopatka) oraz mięso cielęce (klasy I lub II),  - Barwa: Jasnoróżowa na przekroju.  - Konsystencja: Średnio rozdrobniona.  - Smak: Łagodny, delikatny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego.  - kiełbasa wyprodukowana z mięsa świeżego,  - jednolita struktura farszu, bez pustek i rozwarstwień.  - barwa: jasnoróżowa do różowej, jednolita.  - smak: łagodny, charakterystyczny dla kiełbasy z dodatkiem cielęciny, bez posmaków obcych.  - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych.  - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - pęknięta lub uszkodzona osłonka,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone opakowanie,  -przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  -oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15130000-1 | kg | **5** |
| 14 | **Kiełbasa biała parzona extra**  Wyrób wysokiej jakości, średnio rozdrobniony farsz, zwarta konsystencja, typowy smak i zapach, bez obcych posmaków.  Wymagania klasyfikacyjne:  - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 60%,  - batony w osłonkach naturalnych, końce związane,  - waga 1 sztuki od 50 g do 100 g,  - powierzchnia batonu o barwie szarej do kremowej, z lekkim połyskiem i widocznym pod osłonką farszem, wygląd na przekroju: barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych, barwa tłuszczu biała, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju,  - konsystencja zwarta, składniki równomiernie rozmieszczone, lekko krucha, na przekroju widoczny dodatek naturalnych przypraw, po podgrzaniu soczysta,  - smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami.  Cechy dyskwalifikujące:  - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, barwa szarozielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub  z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg,  - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni. | 15131000-8 | kg | **98** |
| 15 | **Kiełbasa podwawelska**  Wyrób wędzony i parzony, średnio rozdrobniona, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość.  Wymagania kwalifikacyjne:  - kiełbasa wieprzowa (wędzona, parzona),  - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 90%,  - batony w osłonkach naturalnych, końce związane,  - waga 1 sztuki od 80 g do 150 g,  - barwa na przekroju od jasnoróżowej do czerwonej, powierzchnia batonu brązowa do ciemnobrązowej, sucha, czysta, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju,  - konsystencja: ścisła, osłonka ściśle przylega do wsadu mięsnego,  -smak i zapach- charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego z wyczuwalnymi przyprawami.  Cechy dyskwalifikujące:  - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg,  - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni. | 15132000-5 | Kg | **130** |
| 16 | **Kiełbasa dobra, kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona.**  Wyrób wędzony i parzony, min. 86% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość.  Wymagania jakościowe:  - mięso wieprzowe min. 86%  - powierzchnia brązowa, równomiernie pomarszczona, przekrój różowo-czerwony z widocznymi kawałkami chudego mięsa i tłuszczu.  - kiełbasa wyprodukowana z mięsa świeżego,  - produkt wędzony i parzony,  - osłonka naturalna lub sztuczna jadalna,  - struktura farszu średnio rozdrobniona, jednolita, bez pustek i rozwarstwień.  - smak: łagodny, charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej wędzonej parzonej, bez posmaków obcych.  - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych.  - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - pęknięta lub uszkodzona osłonka,  - nadmierne wycieki,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone opakowanie,  -przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu,  -oznakowanie  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15133000-2 | kg | **130** |
| 17 | **Kabanosy wieprzowe 120g**  Wyroby wysokiej jakości, wędzone i suszone, kruche, typowy smak i zapach.  Wymagania klasyfikacyjne:  - kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube.  - 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego,  - minimum 25 cm długości.  - barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa.  - smak i zapach typowy dla kabanosów.  Cechy dyskwalifikujące:  - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,  - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | 15134000-9 | kg | **12** |
| 18 | **Szynka wieprzowa wędzona parzona. Produkt w siatce nie jadalnej (100g produktu otrzymany ze 112 g szynki)**  Wyrób wysokiej jakości, soczysta, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, barwa różowa do jasnoróżowej, bez obcych posmaków.  Wymagania klasyfikacyjne:  - barwa: różowa do jasnoróżowej, jednolita, charakterystyczna dla szynki wędzonej parzonej.  - smak: łagodny, lekko słony, wędzony, charakterystyczny dla szynki wieprzowej, bez posmaków obcych.  - zapach: przyjemny, mięso-wędzony, bez zapachów obcych.  - konsystencja: zwarta, soczysta, jednolita, łatwa do krojenia, bez nadmiernych wycieków.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - smak gorzki, nadmiernie słony lub nietypowy,  - śluzowata, lepka lub krucha konsystencja,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzona siatka lub opakowanie,  - oznaki psucia lub przekroczony termin przydatności,  - brak wymaganych oznaczeń.  Wymagania dotyczące pakowania:  - produkt zapakowany w siatkę niejadalną,  - opakowanie jednostkowe zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:   * 1. nazwę produktu,   2. nazwę i adres producenta,   3. masę netto,   4. skład,   5. termin przydatności do spożycia,   6. warunki przechowywania,   7. numer partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | 15135000-6 | kg | **9** |

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. Wszczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie zwymaganiami wynikającymi z:
2. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności iwymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu itransportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
3. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu ipostępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
4. Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
5. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.