**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zestaw nr 9 -Drób i wyroby**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Drób – Filet z piersi kurczaka** **(klasy A, bez skóry, świeży).**  **Charakterystyka produktu:**   * Mięso drobiowe świeże, niemrożone * Mięśnie piersiowe kurczaka, pozbawione skóry, kości oraz ścięgien * Produkt prawidłowo wykrwiony * Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego * Barwa jasnoróżowa, jednolita, bez przebarwień * Konsystencja jędrna, elastyczna * Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bezwonny w kierunku obcych zapachów.   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiaków i oznak zepsucia * Bez dodatku wody, solanek, fosforanów, konserwantów i innych substancji chemicznych * Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne * Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności.   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej * Opakowanie szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Oznakowanie zawierające co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta lub dostawcy   + datę pakowania i termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej   **Termin przydatności do spożycia:**   * Minimum 5 dni od daty dostawy (o ile Zamawiający nie określi inaczej) | 15100000-4 | kg | **600** |
| 2 | **Filet z piersi indyka (schłodzony, klasy A, świeży)**  **Charakterystyka produktu:**   * Mięso drobiowe pochodzące z piersi indyka, bez skóry i kości * Produkt świeży, niepoddany procesowi mrożenia * Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego * Barwa naturalna, jasnoróżowa, jednolita * Konsystencja jędrna, sprężysta * Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów   **Wymagania jakościowe:**   * Mięso wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez widocznych krwiaków, przebarwień, uszkodzeń mechanicznych * Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i substancji chemicznych * Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne * Zgodny z obowiązującymi normami UE i krajowymi, w szczególności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Produkt schłodzony, przechowywany i transportowany w temperaturze od 0°C do +4°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej * Opakowanie jednostkowe lub zbiorcze, szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Oznakowanie zawierające co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + datę pakowania i termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej   **Termin przydatności do spożycia:**   * Minimum 5 dni od daty dostawy (lub inny wymagany przez Zamawiającego) | 15100000-4 | kg | **690** |
| 3 | **Podudzie z kurcząt, klasy A, świeże**  **Charakterystyka produktu:**   * Klasa A (wysoka jakość, bez uszkodzeń, zasinień). * Produkt świeży, niemrożony. * Mięso soczyste i delikatne w smaku. * Konsystencja jędrna, elastyczna. * Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów. * Mięso jasnoróżowe, jędrne, skóra czysta, sucha, bez piór. * Podudzie z kurcząt, z kością, ze skórą, bez elementów obcych.   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiaków oraz oznak zepsucia * Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i innych substancji chemicznych * Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne * Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Temperatura przechowywania i transportu: od **0°C do +4°C** * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy.   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowanie czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem * Oznakowanie zawierające co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta lub dostawcy   + datę pakowania i termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej   **Termin przydatności do spożycia:**   * Minimum **5 dni od daty dostawy** (lub zgodnie z wymaganiami Zamawiającego) | 15100000-4 | kg | **780** |
| 4 | **Kabanosy drobiowe**  **Charakterystyka produktu:**   * wykonane z mięsa drobiowego wysokiej jakości * charakterystyczna cienka forma i krucha struktura * intensywny, lekko wędzony smak * konsystencja zwarta, elastyczna, charakterystyczna dla kabanosów * barwa właściwa dla wyrobu wędzonego, jednolita * smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla kabanosów drobiowych, bez obcych posmaków i zapachów   Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.  Jakość produktu potwierdzona **certyfikatem jakości** lub dokumentem równoważnym.  **Warunki przechowywania i transportu:**   * Przechowywanie i transport w temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta (najczęściej od 0°C do +6°C) * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, próżniowe lub w atmosferze ochronnej * Opakowania szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Oznakowanie zawierające co najmniej:   + nazwę produktu   + wykaz składników   + nazwę i adres producenta   + masę netto   + datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | 15130000-4 | kg | **12** |
| 5 | **Kaczka noga, mrożona.**  **Charakterystyka produktu:**   * Mięso drobiowe, noga z kaczki z kością i skórą * Produkt schłodzony i następnie mrożony w sposób zapewniający zachowanie jakości mięsa * Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień * Konsystencja jędrna, sprężysta po rozmrożeniu * Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez krwiaków, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia * Mięso prawidłowo wykrwione, klasy A * Bez dodatku substancji chemicznych, solanek i konserwantów innych niż dozwolone prawem dla mrożonego drobiu * Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem lub dokumentem równoważnym * Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne * **Warunki przechowywania i transportu:** * Produkt **mrożony**, przechowywany i transportowany w odpowiedniej temperaturze. * Zachowany ciąg chłodniczy / mroźniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowany w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowanie szczelne, czyste, oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację produktu i partii * Oznakowanie zawiera:   + nazwę produktu   + masę netto   + datę minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | 15100000-4 | kg | **8** |
| 6 | **Porcja rosołowa z kaczki , klasa A, świeża, schłodzona**  **Charakterystyka produktu:**   * Mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i skórą * Porcja rosołowa obejmuje elementy tylne i piersiowe z kaczek * Produkt prawidłowo wykrwiony, klasy A * Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień * Konsystencja jędrna i sprężysta * Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów.   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków * Mięso wolne od chemicznych dodatków, solanek i konserwantów * Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym * Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem * Oznakowanie zawiera co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + datę pakowania i termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | 15100000-4 | kg | **15** |
| 7 | **Skrzydło indycze świeże, klasa A, świeże, schłodzone**  **Charakterystyka produktu:**   * Mięso drobiowe, skrzydło indyka z kością i skórą * Produkt świeży, niemrożony, prawidłowo wykrwiony * Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień * Konsystencja jędrna i elastyczna * Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków * Mięso klasy A, bez chemicznych dodatków, solanek i konserwantów * Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym * Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem * Oznakowanie zawiera co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + datę pakowania i termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | 15100000-4 | kg | **60** |
| 8 | **Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)**  **Charakterystyka produktu:**   * wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych * minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, * konsystencja dość ścisła, elastyczna, * nadająca się do krojenia maszynowego, * smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie * wyczuwalna nuta przypraw.   **Wygląd:** kształt uzależniony od wielkości surowca i uformowania, kształt walca lub okrągły, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce barierowej, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,  **Wymagania jakościowe:**   * Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia * Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku * Zawartość mięsa drobiowego zgodna z deklaracją producenta * Jakość produktu potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym * Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne   **Warunki przechowywania i transportu:**   * Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +6°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie:**   * Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem * Oznakowanie zawiera co najmniej:   + nazwę produktu   + wykaz składników   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + masę netto   + datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | 15130000-4 | kg | **8** |
| 9 | **Szyja indycza świeża, chłodzona, klasy A**  **Charakterystyka produktu:**   * mięso drobiowe świeże, niemrożone * wygląd: kawałki szyi z kością, mięso o jasnoróżowe barwie, jednolite, bez przebarwień * struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu * zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa indyka, bez obcych zapachów.   **Wymagania jakościowe**   * **Skład:** 100% mięso szyi indyka, bez dodatków chemicznych * **Świeżość:** mięso nieprzeterminowane, bez oznak zepsucia * **Wygląd:** równomierna barwa, brak wysuszenia i przebarwień * **Zapach i smak:** naturalny, bez obcych aromatów i goryczy * **Parametry mikrobiologiczne:** zgodne z normami obowiązującymi dla świeżego mięsa drobiowego * **Tkanka tłuszczowa i błony:** obecna w naturalnej ilości, nieprzekraczająca standardów jakościowych   **Pakowanie**   * Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem * Oznakowanie zawiera co najmniej:   + nazwę produktu   + wykaz składników   + nazwę i adres producenta/dostawcy   + masę netto   + datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15100000-4 | | kg | **35** |
| 10 | **Porcja rosołowa z gęsi świeża, schodzona, klasy A**  **Charakterystyka produktu:**   * mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i fragmentami skóry * wygląd: kawałki porcji rosołowej z kością, mięso o naturalnej jasnoróżowej barwie, bez przebarwień * struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu * zapach: świeży, charakterystyczny dla surowego mięsa gęsiego, bez obcych zapachów * Skóra czysta, bez pozostałości piór i uszkodzeń * Powierzchnia wilgotna, nielepka, bez śluzu, przebarwień i oznak wysuszenia   **Wymagania jakościowe:**   * Produkt świeży, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych * Bez oznak zepsucia (nieprzyjemny zapach, śluz, zmiana barwy) * Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne * Jakość produktu potwierdzona dokumentem handlowym   **Warunki przechowywania i transportu**   * Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C * Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy   **Pakowanie i oznakowanie**   * Pakowana w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością * Opakowania czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem * Oznakowanie zawiera co najmniej:   + nazwę produktu   + nazwę i adres producenta lub dostawcy   + masę netto   + datę pakowania   + termin przydatności do spożycia   + warunki przechowywania   + numer partii produkcyjnej | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15100000-4 | | kg | **18** |

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. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami 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 wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) 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 przewozui postępowania 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.