

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę niżej wymienionych artykułów spożywczych:

1. CPV 15112100-7 **Filet z indyka**, mięso świeże, nierozmrożone, powierzchnia niezakrwawiona, bez opiłków kości, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 680 kg.
2. CPV 15112100-7 **Filet z kurczaka**, Mięso świeże, nierozmrożone powierzchnia niezakrwawiona, bez opiłków kości, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 1050 kg.
3. CPV 15112100-7 **Udko z kurczaka**, Element z kurczaka zawierający udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą, świeży, niemrożony, waga porcji nie mniej niż 250 g; uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 600 kg.
4. CPV 15112100-7 **Porcja rosółowa z kury**. Korpusy drobiowe wraz z szyjką świeże, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 1050 kg.
5. CPV 15112100-7 **Porcja rosółowa z kaczki**. Korpusy z kaczki świeże, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 130 kg.
6. CPV 15111100-0 **Wołowina bez kości**, Wyselekcjonowane części udźca, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. Mięso świeże, nierozmrażane, czyste o konsystencji jędrnej, o zapachu swoistym charakterystycznym dla świeżego mięsa. Okres przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 280 kg.
7. CPV 15111000-0 **Szponder wołowy**, Mięso świeże, nierozmrożone, czyste o konsystencji jędrnej, o zapachu swoistym charakterystycznym dla świeżego mięsa, pozbawione całkowicie skrzepów krwi oraz strzępów tkanki mięsnej. Okres przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 200 kg.
8. CPV 15131600-1 **Flaki wołowe**, Część żołądka krowy z nieznacznym przerostem tłuszczowym. Produkt świeży, krojony, oczyszczony, o barwie jasnoszarej i swoistym zapachu, charakterystycznym dla podrobów wołowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Okres przydatności min. 7 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 200 kg.
9. CPV 15131130-5 **Boczek wędzony gotowany**. Barwa charakterystyczna dla asortymentu. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 350 kg.
10. CPV 15131130-5 **Baleron**. Mięso wieprzowe - przyprawy. Powierzchnia nieuszkodzona, czysta sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego asortymentu. Niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza wędlin pakowanych próżniowo i mrożonych. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 320 kg.
11. CPV 15131130-5 **Kabanosy**. Produkt z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych, wędzony, parzony i suszony. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza wędlin mrożonych. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 270 kg.
12. CPV 15131130-5 **Kielbasa biała parzona**. Kielbasa wieprzowa może być z dodatkiem mięsa wołowego, średnio rozdrobniona w naturalnym jelicie. Zawartość mięsa min. 80%. Barwa biała do szarej. Smak charakterystyczny dla produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 370 kg.
13. CPV 15131130-5 **Kielbasa śląska**. Mięso wieprzowe średnio rozdrobnione, przyprawy. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 390 kg.
14. CPV 15131130-5 **Kielbasa parówkowa**. Zawartość mięsa min. 60%. Mięso wieprzowe i wołowe drobno rozdrobnione, podgardle wieprzowe, bez dodatków modyfikujących. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 320 kg.

15. CPV 15131130-5 **Parówki cienkie**. Zawartość mięsa min. 60%. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia nieuszkodzona, bez śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 340 kg.
16. CPV 15131130-5 **Kielbasa zwyczajna**. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa min. 75%. Powierzchnia bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 270 kg.
17. CPV 15131130-5 **Półdewica sopocka**. Mięso wieprzowe schabowe wędzone i parzone, całe elementy. Barwa charakterystyczna dla asortymentu. Powierzchnia nieuszkodzona, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 300 kg.
18. CPV 15131130-5. **Kielbasa krakowska sucha**. Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, wyrób parzony, wędzony i suszony do uzyskania pomarszczonej powierzchni. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 320 kg.
19. CPV 15131135-0 **Szynka drobiowa**. Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, o delikatnym aromacie, soczysty i jędrny, zawartość mięsa min. 75%, w formie batonu w sztucznej osłonce. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 340 kg.
20. CPV 15131130-5 **Szynka wieprzowa**. Mięso z szynki wieprzowej parzone, zawartość mięsa min. 90%, sznurowane, całe elementy. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia nieuszkodzona, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni, produkowana zgodnie z recepturą metodą tradycyjną. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 320 kg.
21. CPV 15131130-5 **Kielbasa szynkowa**. Mięso wieprzowe grubo rozdrobnione z szynki, przyprawy. Zawartość mięsa min. 80%. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia batonu brązowa błyszcząca, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 370 kg.
22. CPV 15131130-5 **Smaczek**. Produkt wieprzowy drobno rozdrobniony, parzony, w otoczce z galarety w formie bloku. Zawartość mięsa min. 60%. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczące o nieświeżości lub obcy, np. gorzki, kwaśny, pleśniowy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 320 kg.
23. CPV 15131310-1 **Pasztet pieczony**. Mięso wieprzowe, podroby, tłuszcz, poddany procesowi pieczenia. Powierzchnia gładka. Konsystencja ścisła, jednolita. Składniki równomiernie wymieszane. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, przypraw i zastosowanym procesem technologicznym, wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalne: smak i zapach nieświeżych surowców. Termin przydatności nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 320 kg.
24. CPV 15131130-5 **Pieczeń**. Wyrób bez osłonki z mięsa wieprzowo-wołowego ze zmielonej masy z przyprawami. Konsystencja dość ścisła, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 370 kg.
25. CPV 15131130-5 **Szynka konserwowa**, produkt wieprzowy grubo rozdrobniony w formie bloku, parzony, niewędzony, Zawartość mięsa min. 80%. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 320 kg.
26. CPV 15131130-5 **Kielbasa wiejska**, kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, wędzona. Zawartość mięsa min. 80%. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 320 kg.

Zamawiający gwarantuje zakup 70% ilości artykułów spożywczych określonych powyżej. Natomiast zakup pozostałych 30% ilości artykułów spożywczych określonych powyżej będzie uzależniony od faktycznych potrzeb Zamawiającego występujących podczas obowiązywania umowy podpisanej z wybranym Wykonawcą. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniami o zapłatę za już dostarczony towar.