Opis przedmiotu umowy.

**Mięso wieprzowe i wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **mięso wieprzowe II klasy** | 15113000-3 | 80/20, nie mrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 2 | **wątroba wieprzowa** | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 3 | **słonina wieprzowa** | 15114000-0 | świeża, biała, surowa, w płatach |
| 4 | **nogi wieprzowe** | 15114000-0 | świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 5 | **kości wieprzowe karkowe** | 15131400-9 | wędzone, nie mrożone |
| 6 | **płuca wieprzowe** | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | **smalec** | 15131700-2 | zawartość tłuszczu minimum 95%, bez dodatków smakowych, osłonka sztuczna pergaminowa lub folia, bez dodatkukonserwantów |
| 8 | **serca wieprzowe** | 15114000-0 | świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawan e dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 9 | **łopatka wieprzowa b/k** | 15113000-3 | mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy . |

**Wędliny wieprzowe i wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **kaszanka** | 15131134-3 | wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 2 | **pasztetowa wieprzowa** | 15131400-9 | wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobówpodrobowych, niepodwędzana |
| 3 | **salceson biały typu włoski** | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 4 | **salceson czarny** | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5 | **kiełbasa zwyczajna** | 15131130-5 | wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny: batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 40% |
| 6 | **kiełbasa parówkowa** | 15131130-5 | wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 7 | **parówki wieprzowe** | 15131130-5 | kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm |
| 8 | **kiełbasa biała, parzona** | 15131130-5 | średnio rozdrobniona, w osłonce jadalnej, zawartość mięsa minimum 50% |
| 9 | **kiełbasa typu krajana** | 15131130-5 | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, bez zawartości glutenu, białek mleka oraz laktozy, barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, konsystencja ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50% |
| 10 | **mortadela** | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 40%, kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70-90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 11 | **pasztet wieprzowy borowikowy** | 15132220-2 | wędlina podrobowa, parzona z dodatkiem białek mleka, w osłonce sztucznej niejadalnej |
| 12 | **szynka tyrolska** | 15131410-2 | wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobiony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Barwa przekroju od jasno różowej do ciemno różowej. Zawartość mięsa min. 30% |
| 13 | **kiełbasa śląska** | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. |
| 14 | **mielonka wieprzowa** | 15130000-8 | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 15 | **kiełbasa podwawelska** | 15131130-5 | kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 40%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 16 | **kiełbasa golonkowa** | 15131130-5 | kiełbasa grubo lub średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 40%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 17 | **szynka wieprzowa** | 15131410-2 | szynka wieprzowa szynka grubo rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa parzona, w osłonce jadalnej lub sztucznej, o zawartości mięsa minimum 50%. Bez zawartości glutenu, białek mleka oraz laktozy. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 10%, pakowana próżniowo, opakowania do 5 kg |

**Mięso drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **ćwiartka z kurczaka tylna** | 15112000-6 | świeża, niemrożona |
| 2 | **korpusy z kurczaka** | 15112000-6 |  porcje rosołowe, niemrożone |
| 3 | **mięso mielone drobiowe** | 15119000-5 | niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Nie dopuszcza się dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie. |
| 4 | **wątroba drobiowa** | 15131500-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie |
| 5 | **żołądki drobiowe** | 15131500-0 | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, |
| 6 | **serca drobiowe** | 15131500-0 | serca drobiowe, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | **filet z piersi kurczaka** | 15112000-6 | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 8 | **mięso gulaszowe drobiowe** | 15131500-0 | nie mrożone, drobne, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, skórek, krwawych pozostałości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |

**Wędliny drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **pasztet drobiowy** | 15131310-1 | pasztet drobiowy drobno rozdrobniony produkt garmażeryjny, pieczony, skład min.: mięso drobiowe 30%, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych z dodatkiem przypraw. |
| 2 | **kiełbasa drobiowa** | 15131135-0 | homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. |
| 3 | **szynka drobiowa** | 15131130-5 | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4 | **polędwica drobiowa** | 15131130-5 | polędwica drobiowa (z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 5 | **serdelki drobiowe** | 15131130-5 | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 6 | **parówki drobiowe** | 15131130-5 | kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki i przyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm |
| 7 | **kiełbasa kanapkowa drobiowa** | 15131130-5 | wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej |
| 8 | **kiełbasa szynkowa drobiowa** | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 9 | **kiełbasa żywiecka drobiowa** | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 10 | **baleron drobiowy** | 15131135-0 | wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 50%, Opakowanie do 5kg |
| 11 | **blok drobiowy** | 15131130-5 | wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, konsystencja zwarta, dość krucha, na przekroju barwa jasnoróżowa, smak typowy dla użytych surowców i przypraw, wyrób w osłonce barierowej, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |

**Informacje dodatkowe:**

1. Towar powinien być dostarczany bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
2. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
3. Wykonawca wymieni lub uzupełni reklamowany towar w terminie do **24 godzin** od momentu zgłoszenia reklamacji.
4. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia:
5. Część 1 - mięso wieprzowe i wołowe: nie mniej niż 7 dni;
6. Część 2 - wędliny wieprzowe i wołowe: nie mniej niż 7 dni;
7. Część 3 - mięso drobiowe: nie mniej niż 7 dni;
8. Część 4 - wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni.
9. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
10. Mięso dostarczane będzie w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
11. nazwę środka spożywczego;
12. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
13. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
14. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
15. masę netto środka spożywczego;
16. warunki przechowywania;
17. oznaczenie partii produkcyjnej;
18. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.