

# Część I

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### Zakup mięsa i podrobów

Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

poz 1

**Antrykot wołowy b/k kręg. (świeży): -opakowanie vac -**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe

Powierzchnia sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,

Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej;

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Antrykot wołowy b/k kręg.

Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5cm odcięte:

od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym,

od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym,

od dołu – po linii odcięcia szpondra;

w skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 2

**Baranina karkówka B/K : Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 3

**Baranina łopatką B/K : Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 4

**Baranina schab B/K : Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa****Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez

uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz 5**

**Boczek surowy wieprzowy kl. I (bez żeberek) - opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 6

**Golonka wieprzowa przednia****Wymagania klasyfikacyjne:**

odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak , aby podramię bez części wyrostka kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce : noga przednia odcięta tak ,aby kości nadgarstka pozostały przy niej: golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości podramienia(łokciowa i promieniowa)bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce :główne mięśnie prostowniki i zginacze palców- waga jednej sztuki nie może przekraczać 0,75 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 7

**Karkówka wieprzowa b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeża): opakowanie vac - ścielnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową– każdy element (kawalek) osobno pakowany****Wymagania klasyfikacyjne**

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa- mięśni- tłuszczu

Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy  
Karkówka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć:  
od przodu – po linii oddzielenia głowy,  
od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,  
od góry – po linii podziału tuszy,  
od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych;  
następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

### **Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 8

**Ligawa wołowa b/k bez skóry i tłuszczu kl. I (bez kości świeża): opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

Ligawa - zwarte, najbardziej twarde mięso z udźca w kształcie walca pozbawiona błon i tłuszczu

Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe

Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 9

**Łopatka wieprzowa b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeża): opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Konsystencja jędrna i elastyczna

Barwa jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;

niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy

Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym

Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Łopatka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;

- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i

nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości

łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie

całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy,

podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

## **Opakowania:**

### **Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

### **Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 10

### **Nerki wieprzowe:**

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

## **Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



poz 11

**Nogi wieprzowe:**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 12

**Ozory wieprzowe:**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,

- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 13

**Podgardle wieprzowe: Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 14

**Poledwica wieprzowa: opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:****opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 15

**Poledwica wołowa: opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa****Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:****Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 16

**Policzki wołowe : opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

Policzki wołowe – mięśnie policzkowe krowy.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 17

**Rostbef wołowy b/k : opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

Rostbef jest częścią tylnej ćwierćtuszy koloru czerwonego o średnim przyroście tłuszczowym. Tkanka mięsna jest delikatna, krucha, miękka, drobnowłóknista i jednolita, okryte cienką błoną.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 18

**Schab wieprzowy b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeży): opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

Charakterystyka: schab jest odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- od przodu - między czwartym a piątym kręgiem piersiowym (po linii odcięcia karkówki),
- od góry po linię podziału tusz na półtusze,
- od tyłu po linię oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej z pozostawieniem części chrząstkowej skrzydła przy schabie,
- od dołu po linię prostą w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,

- słonina ze schabu zdjęta w ten sposób, by był on pokryty warstwą tłuszczu (okrywą tłuszczową) grubości 2-5 mm, zależnie od dalszego przeznaczenia schabu.

Głównymi mięśniami są: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tzw. połędwiczka wewnętrzna).

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa:- mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy

- tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

**Opakowania:****Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz 19**

#### **Serca wieprzowe:**

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

##### **Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

##### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

##### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 20

### **Słonina:**

Słonina to warstwa tłuszczu okalająca część karkową półtuszy. Nie jest ona mięsem, jest tłuszczem, barwa od białej po jasnoróżową lub różową. Tkanka tłuszczowa zwarta i twrada.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

##### **Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

##### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,

- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 21

**Smalec wieprzowy wyborowy:**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z tłuszczów wieprzowych, które zostały poddane procesom wytapiania i uszlachetniania, przeznaczony do smażenia lub pieczenia, struktura i konsystencja – w temperaturze 200 °C – stała, lekko miękka, barwa – biała z odcieniem kremowym, jednolita w całej masie, smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla smalcu wieprzowego, stan powierzchni – sucha, czysta, nielepka, nieznacznie wyczuwalna wilgoć, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

opakowanie jednostkowe – smalec należy pakować w papier pergaminowy, folie lub w inne opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, niespełnienie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, deformacja kostek, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym,

opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe lub pojemniki plastikowe,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 22

**Szponder wołowy Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

Partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber nad mostkiem, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeberek. charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznacznym przyrostem tłuszczowym

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej



itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

### **Opakowania:**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

### **Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 23

### **Szynka wieprzowa b/k kl. I (bez kości świeża): Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Szynka bez gołonki

Charakterystyka: szynka bez gołonki jest odcięta z tylnej części półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- między pierwszym a drugim kręgiem kości krzyżowej, z odciętym fałdem tłuszczu pachwinowego i przepołowionymi kręgami kości krzyżowej,
- gołonkę tylną odcina się od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego,
- dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu grubości ok. 1 cm.

Głównymi mięśniami są: mięsień półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladowy, brzuchaty bez jego dolnej części.

### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

### **Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 24

**Wątroba wieprzowa kl. I (świeża): Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wątroba – składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego, struktura – nieznacznie ziarnista, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla wątroby, barwa – brązowo wiśniowa, powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie wątroby, zmiany zabarwienia, występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,

- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**poz 25**

**Wołowina ekstra b/k Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa- mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie

- tłuszczu biała do jasnożółtej;

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Wołowina ekstra

Otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, odcięta:

od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej ćwierćtuszy;

od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych; w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach

**Opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa – każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 26

**Wołowina zrazowa b/k Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkowa****Wymagania klasyfikacyjne**

Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa- mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej;

dopuszczalne zmatowienie

- tłuszczu biała do jasnożółtej;

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Wołowina zrazowa b/k

Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni

**Opakowania:****Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową– każdy element (kawalek) osobno pakowany**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 27

**Żeberka wieprzowe (świeże):**

Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia

powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomażdżonych kości oraz głębszych pozacinań;  
nie dopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa- mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej;

dopuszczalne zmatowienie

- tłuszczu biała do jasnożółtej;

Konsystencja jędrna i elastyczna

Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; nie dopuszczalny zapach obcy

Żeberka wieprzowe

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cieć:

od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,

od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,

od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra,

od góry – po linii oddzielenia schabu;

przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz

z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni

i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

### **Opakowania:**

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

### **Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00