

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ
/.../

.....
wz. pplk Piotr PIERÓG
Data: 14.08.2020 r.

Numer ewidencyjny: 72/2020/WEW
Numer sprawy: DZP.263.58.2020.BM

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej powyżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ MIĘSA, WĘDLIN I DROBIU
NA POTRZEBY AWL W 2021 r.
nr sprawy WNP/648/PN/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)*

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

/.../

.....

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	4
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	5
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	65
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	9
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	11
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	12
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	13
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	15
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	15
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	16
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	17
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	18
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	18
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	19
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	20
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	20
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	21
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	22

**Przetarg nieograniczony
o wartości powyżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ MIĘSA, WĘDLIN I DROBIU
NA POTRZEBY AWL W 2021 r.
nr sprawy WNP/648/PN/2020**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **30 września 2020 r. do godz. 11.00** – za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Termin otwarcia ofert: **30 września 2020 r. o godz. 11.30** ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ) z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.19). SIWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

**AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora – Komendanta**

adres: **51-147 Wrocław
ul. Czajkowskiego 109
<http://www.bip.awl.edu.pl/>
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062**

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Barbara MEKARSKA - tel.: 261-658-062;

Kontakt przez platformę zakupową, pod adresem strony internetowej wskazanym powyżej.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego.
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1, art. 39 – 46 ustawy Pzp.
3. Wartość zamówienia przekracza równowartość kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Przedmiot główny – 15110000-2 Mięso

Pomocniczy: 15111000-9, 15113000-3, 15112000-6, 15115000-7, 1513410-2, 15131410-2, 15130000-8, 15131230-6, 15131100-6, 15131130-5, 15131210-3, 15114000-0

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą mięsa wieprzowego, wołowego, podrobów, wędlin wieprzowych, drobiowych i wołowych oraz drobiu, w ilościach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.

2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
3. Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 I piętro ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu.**
4. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia 1 200 000,00 zł dla części I, 500 000,00 zł dla części II i 1.200.00,00 dla części III. W przypadku realizowania przez Wykonawcę dwóch lub trzech części zamówienia, ubezpieczenie OC powinno być na łączną sumę gwarancyjną dla poszczególnych części łącznie, dla których będzie składana oferta. **Przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
5. Zamawiający dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych.

Zamówienie jest podzielone na **3 części:**

I część – Zakup wraz z dostawą mięsa wieprzowego, wołowego, podrobów wieprzowych;

II część – Zakup wraz z dostawą mięsa drobiowego i podrobów;

III część – Zakup wraz z dostawą wędlin wieprzowych, wołowych i drobiowych,

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

7. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.

8. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

9. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.

10. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

11. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.

12. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SIWZ.

13. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.

14. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

15. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.

16. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ. Zamawiający udostępni na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: **od 01.01.2021r. do 31.12.2021 r.**

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
 - 1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
 - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzona działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego,*
 - b) posiada zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą.*
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
 - 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.:
 - a) **dla części I** - co najmniej jedną dostawę mięsa wieprzowego i wołowego o wartości min. 1.000.000,00 zł; lub dostawę mięsa wieprzowego i wołowego o łącznej wartości min. 1.000.000,00 zł, zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach;
 - b) **dla części II** - co najmniej jedną dostawę mięsa drobiowego i podrobów o wartości min. 400.000,00 zł; lub dostawę mięsa drobiowego i podrobów o łącznej wartości min. 400.000,00 zł, zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach;
 - c) **dla części III** - co najmniej jedną dostawę wędlin wieprzowych, wołowych, drobiowych o wartości min. 1.000.000,00 zł; lub dostawy wędlin wieprzowych,

wołowych, drobiowych o łącznej wartości min. 1.000.000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach;

Poprzez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt / umowę.

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
 - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
 - 1.1 Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zwanego dalej JEDZ, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego

w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej – Wykonawca wypełnia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, **wg załącznika nr 1** do SIWZ; Informacje zawarte w JEDZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. **W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji, Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV.**

Jednolity dokument (JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim się powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa JEDZ dotyczące tych podmiotów.
4. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający nie wymaga złożenia JEDZ dotyczącego podwykonawców, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, w **terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
 - 6.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczenia podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w spłat tych należności;
 - 3) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;
 - 6.2 W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
 - 1) Aktualna decyzja administracyjna właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej - *dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty*

pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej;

- 2) Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę Wykonawcy

6.3 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- 1) *w odniesieniu do zdolności technicznej lub zawodowej* - Wykazu wykonanych dostaw, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) SIWZ, odpowiednio dla części zamówienia, w której składa ofertę. Wzór wykazu dostaw stanowi **załącznik nr 2** do SIWZ;

6.4 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

- 1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP.

Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP

7. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1) – 3) niniejszego rozdziału.

8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1), składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania na osobę, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Data wystawienia takiego dokumentu winna odpowiadać terminom, o których mowa powyżej.

10. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
11. **Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
12. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 1282 t. j.).

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Barbara MĘKARSKA.**

2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza *Wyślij wiadomość* dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
 - 1) Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Załącz konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych, w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
 - 2) Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na Platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2019 r. poz.162).
 - 3) Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
 - 4) Podpisanie dokumentów w formie skompresowanej poprzez opatrzenie całego pliku jednym podpisem kwalifikowanym jest równoznaczne z poświadczeniem za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów.
4. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust.3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1261 t.j.) przekazuje informacje na temat:
 - 1) niezbędnych wymagań sprzętowo - aplikacyjnych:
 - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
 - 2) dopuszczalnych formatów przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-

msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**

- 3) kodowania i czasu odbioru danych:
 - a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
 - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.
5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl>

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium zgodnie z art. 45 ustawy Pzp w wysokości:

- w zakresie części nr 1: **30 000,00 zł (słownie: trzydzieści tysięcy złotych 00/100);**

- w zakresie części nr 2: **10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100);**

W zakresie części nr 3: 30 000,00 zł (słownie: trzydzieści tysięcy złotych 00/100);

- 1.
2. Wadium można wnieść w formie:
 - pieniężnej;
 - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym;
 - gwarancjach bankowych;
 - gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 359 z późn. zm.).
3. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy wpłacić na rachunek Zamawiającego: **Bank PKO B.P nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **wadium w postępowaniu WNP/648/PN/2020**, a dokument potwierdzenia przelewu załączyć do oferty.
4. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, powinna ona być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
 - 4.1. Nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), nazwę beneficjenta gwarancji, nazwę gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
 - 4.2. Określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - 4.3. Kwotę gwarancji,
 - 4.4. Termin ważności gwarancji, zabezpieczający cały okres związania ofertą.

4.5 Zobowiązanie Gwaranta do: zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:

 - 1) Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.
 - 2) Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
 - 3) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;

a także w sytuacji, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy

Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

5. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert, określonego w rozdz. I ust. 1 SIWZ.
6. **Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądź, dopuszczonej przez Zamawiającego, należy złożyć wraz z ofertą w postaci elektronicznej, na zasadach określonych w rozdz. XIII ust. 2 SIWZ.**
7. Wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego, Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę nie jest warunkiem wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez Wykonawcę.
8. Dokumenty, o których mowa w ust. 2, muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu wystąpienia zdarzeń o terminie związania ofertą, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp, a także w przypadku określonym w art. 46 ust. 4a, przy czym w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, dokumenty te muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań każdego z nich. Ponadto wadium złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - a) **aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),**
 - b) **aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.**
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 10.1. Odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
 - 10.2. Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy jeżeli jest ono wymagane w SIWZ;
 - 10.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 10.4. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
11. W przypadku wycofania oferty przed upływem terminu do jej składania, Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy, niezwłocznie zwróci wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wymagania formalne:

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
- 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ;
- 5) Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy;
- 6) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
- 7) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**

2. Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.

- 1) Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 2) Oświadczenie JEDZ dotyczące Wykonawcy, podwykonawców i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 3) Pełnomocnictwa sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 4) Wadium w formie niepieniężnej, pod rygorem nieważności, sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym stron stosunku zobowiązaniowego i wnosi się w oryginale w formie elektronicznej.
- 5) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ, inne niż wymienione powyżej, sporządza się pod rygorem nieważności w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, poświadczonej za zgodność z oryginałem; oraz składa się w formie elektronicznej.
- 6) Podpisania dokumentu elektronicznego lub poświadczona za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.

- 7) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
- 9) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SIWZ. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.

3. Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) Wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym (zapisany jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ,
- 2) Oświadczenia JEDZ, o których mowa w rozdz. VIII ust. 1, 2 i 3.
- 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
- 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą Pzp;

Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.

4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać załączone oddzielnie, w miejscu przeznaczonym na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.**
6. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, że wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.
7. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) skutkować będzie ich odtajnieniem.
8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.
9. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnicy przedsiębiorstwa.

Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/648/PN/2020** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
 - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
 - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
 - 7.1. Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
 - 7.2. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 7.3. Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-3) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
 - 7.4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik). Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 30 września 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.

3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę.**
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **30 września 2020 r. o godz. 11.30** za pomocą platformy zakupowej, w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
9. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
 - 6.1 Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – **Załączniku – formularz ofertowy**. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji formularza ofertowego (zapisanego jako *Arkusz programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.
7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.

8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
10. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
11. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	100 %	100 punktów

Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty odpowiednio **dla części, na którą złożono ofertę**. W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium " <i>Cena brutto</i> "
C_{\min}	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert
C_i	cena oferty "i"
$\text{Max}(C)$	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium " <i>Cena brutto</i> "

4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty:
 - a) Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zawierającą co najmniej następujące elementy:
 - określenie celu gospodarczego,
 - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
 - b) **Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.**
6. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.
Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Zamawiający żądać będzie od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako zabezpieczenia należytego wykonania umowy, kwoty równej **5%** ceny ofertowej brutto.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania, lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w następujących formach:
 - a) pieniądzu,
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - c) gwarancjach bankowych

- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniądza zostanie wpłacone nie później niż w dniu podpisania umowy na rachunek bankowy Zamawiającego **Bank PKO B.P. nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255**, z dopiskiem „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/648/PN/2020**”.
- Skuteczne wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie pieniądza następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na ww. rachunek Zamawiającego.
5. Jeśli zabezpieczenie jest wnoszone w innej formie niż pieniądz, należy je dostarczyć do Zamawiającego najpóźniej w dniu/momentie podpisania umowy.
6. Zabezpieczenie wniesione w innej formie, niż pieniądz, o których mowa w ust. 3, powinno zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, z terminem obowiązywania wskazanym w umowie. Ponadto zabezpieczenie złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
- a) **bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,**
 - b) **bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczone za zgodność z oryginałem przez inne osoby niż Radca Prawny.**
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona przez Zamawiającego, na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Pozostałą część kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wpłaci zgodnie z zapisami ust. 3.
8. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
9. Do zmiany formy zabezpieczenia umowy w trakcie realizacji umowy stosuje się art. 149 ustawy Pzp.
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:
 - 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2021 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
 - 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 - 2.3 w przypadku zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji umowy w wypadku, kiedy Wykonawca określi go, co do tożsamości w ofercie;
3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.

4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.
5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:
 - 5.1 zmiana nr rachunku bankowego,
 - 5.2 zmiana danych teleadresowych.Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.
Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania,

w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

8. Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. UE lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Jeżeli zamawiający nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Dnia: 05.08.2020 r.

OPRACOWAŁA: Barbara MEKARSKA

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część I Zakup wraz z dostawą mięsa wieprzowego, wołowego i podrobów****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 międzybrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

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. 2. Baranina karkówka 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 – 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. 3. Baranina łopatką B/K : Opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta 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 jednostkową

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 etykietą jednostkową

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 opiółków 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 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. 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 - szczelnie 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 ciec:

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

Powierzchnia gładka, bez pomażdżonych 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 tl. kl. I (bez kości świeża): opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa

Wymagani klasyfikacyjne

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień,
niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
Konsystencja jędrna i elastyczna
Barwa jasnoróżowa 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 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. 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 plomb, 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 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 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 plomb, 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 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 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 plomb, 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. Połędwica 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 etykietą jednostkową
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 opłków 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. 16. Policzki wołowe : opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową

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 opłków 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. 17. Rostbef wołowy b/k : opakowanie vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykieta jednostkowa

Rostbef jest częścią tylnej ćwierćtuszy koloru czerwonego o średnim przyroście tłuszczowym. Tkanka mięsna jest delikatna, krucha, miękka, drobnowłóknista i jednolita, pokryte 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 opiółków 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. 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 linii podziału tusz na półtusze,
- od tyłu po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej z pozostawieniem części chrząstkowej skrzydła przy schabie,
- od dołu po linii prostej 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, koleczysty i lędźwiowy większy (tzw. polędwiczka wewnętrzna).

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków 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 jasnoróżowa 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 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. 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 Ślonina:

Ślonina 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, smakowość – 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 etykieta jednostkowa

Partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber nad mostkiem, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeber. charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz niezłym 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 golonki

Charakterystyka: szynka bez golonki 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,
- golonkę 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 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. 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-brzusznej ćwierćtuszy;

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

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniastych; 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 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 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 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. 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 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

Żeberka wieprzowe

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

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 żeberk 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 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

Część 2 Zakup wraz z dostawą mięsa drobiowego i podrobów

Poz. 1. Filet z kaczki bez kości (świeży):

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tusz kaczek, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 2. Filet z piersi indyka bez kości (świeży):

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 3. Filet z piersi kurczaka bez kości (świeży)

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 4. Golonka z indyka:

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z ud indyczych, zawierające mięśnie ud ze skórą, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – golonki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 5. Indyk świeży cały

Wymagania klasyfikacyjne:

Indyk cały, wypatroszony, bez głowy, stóp i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyjskiego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 6 Kaczka cała świeża:**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kaczka cała, wypatroszona, bez głowy i stóp, pierza (dokładnie oczyszczona) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczki świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewnijące właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 7 Kurczak cały świeży:**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kurczak cały, wypatroszony, bez głowy i stóp, pierza, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego kurczaka, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewnijące właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 8. Mięso z uda indyka

mięso z uda indyckiego bez skóry oraz tłuszczu podskórnego.

Mięso pokrojone na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Charakteryzuje je barwa typowa dla mięsa udowego - czerwona do ciemnoczerwonej.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 9. Noga cała z kaczki świeża:

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tuszki kaczki, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 10 Noga cała z kurczaka świeża: waga nogi musi zawierać się w przedziale 250-330 g**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 11 Porcja rosółowa:**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające elementy grzbietu wraz z szyją i skórą, porcje rosółowe powinny być cięte wzdłuż grzbietu, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 12. Skrzydółka drobiowe:**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane kurcząt, zawierające elementy skrzydeł wraz ze skórą, powinny być cięte przy grzbiecie, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek opierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 13. Szyje z indyka:**Wymagania klasyfikacyjne:**

Szyje z indyka, bez głowy i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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. 14. Wątroba z indyka (świeża):**Wymagania klasyfikacyjne:**

wątróbki drobiowe uzyskane z indyków, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, 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, 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. 15. Wątroba z kurczaka (świeża):**Wymagania klasyfikacyjne:**

wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, 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, 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. 16. Żołądki kurczaka (świeże):**Wymagania klasyfikacyjne:**

żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obecność posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej 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, 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

Część 3 Zakup wraz z dostawą wędlin wieprzowych, wołowych i drobiowych**Poz. 1 Baleron (nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego): produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: karkówka wieprzowa minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzęce wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu; maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1039kJ/251kcal; tłuszcz: 21 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,0 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obecność posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo..

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. 2. Bekon wędzony

mięso wieprzowe (minimum 71,4%), woda, sól, białko sojowe -składnik alergenny, stabilizatory:, cukry (sacharoza, glukoza, maltodekstryna), substancje zagęszczające: przeciwutleniacz regulator kwasowości - substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, 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 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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 3 Blok śniadaniowy (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) - produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

barwa na przekroju różowa,

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

Skład surowcowy:

szynka wieprzowa – 100 %

przyprawy na 100 kg, użytych surowców:

a) użyte do peklowania:

- peklosól – 6,5 kg,
- izo askorbian – 0,1 kg,
- glutaminian – 0,1 kg,
- cukier – 0,1 kg,

b) dodane do produkcji:

- pieprz naturalny – 0,1 kg,
- sól – 0,4 kg,

Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa:

- peklowanego 89 – 93 %
- nie peklowanego 91 – 96 %

Zawartość wody nie więcej niż: 83,0 %

Zawartość tłuszczu nie więcej niż: 8,0 %

Zawartość białka nie mniej niż: 13,0 %

Zawartość soli nie więcej niż: 4,0 %

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1, 5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo..

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 4. Boczek wędzony parzony b/k:

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Grubość tkanki tłuszczowej w przekroju nie może przekraczać 30 % całości powierzchni.

Składniki: boczek wieprzowy minimum 89%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforan, polifosforan, cytrynian sodu, karagen; białko zwierzęce wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octany potasu, mleczan potasu; aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, kwas askorbiniowy; wzmacniacze smaku: rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko, gluten. wartość energetyczna: 1525kj/369kcal; tłuszcz: 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 15 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,4 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćcami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., 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 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. 5. Boczek z komina b/k:

mięso wieprzowe (minimum 90,9%), woda, sól, stabilizator, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz - E301, syrop glukozowy, aromat, substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćcami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., 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 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 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. 6. Filet z indyka pieczony

mięso drobiowe z indyka (minimum 58%), woda, skórki wieprzowe, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie (minimum 4%), sól, skrobia, białko sojowe, stabilizator, cukier gronowy, dekstroza, wzmacniacze smaku, aromaty (w tym gluten, seler, laktoza), substancja zagęszczająca, -przeciwutleniacz, przyprawy (w tym gorczyca), substancja konserwująca

opakowanie jednostkowe – 250-500 g produkt plasterkowany

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, 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 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 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 Filet wędzony z indyka

Wymagania klasyfikacyjne

wędlina drobiowa uzyskane z tusz indyjskich, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyjskiego wędzonego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, 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: 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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 8. Golonka wieprzowa przednia peklowana bez kości w siatce (w folii)

Wymagania klasyfikacyjne:

Golonka przednia bez kości peklowana w siatce (w folii) waga od 0,45 do 0,60 kg

Golonka przeznaczona do szybkiego odgrzania w opakowaniu z folii z instrukcją i czasami podgrzewania

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, 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. 9. Kabanosy: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana

100g. Produktu wyprodukowano z minimum 122g mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, maltodekstryna; hydrolizat białka sojowego, przyprawy (pieprz, kminek, gałka muszkatołowa, kolendra); ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1161kj/280kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 19 g; sól: 2,2 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawiłgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

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 Kabanosy drobiowe: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kabanosy z drobiowe w 100% z mięsa kurczaka BEZ KONSERWANTÓW, tworzona wg tradycyjnych receptur.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

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. 11 Kabanosy wieprzowe z dodatkiem wołowiny pakowane 120-150 g

Składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, skrobia, przyprawy i ich ekstrakty (zawierają **gorczycę, seler**), sól, cukier, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, Składniki osłonki jadalnej - substancja żelująca: alginian sodu, stabilizatory: celuloza, guma guar; regulator kwasowości: mleczan wapnia, Z minimum 185 g mięsa (minimum 170 g mięsa wieprzowego i minimum 15 g mięsa wołowego) wyprodukowano 100 g produktu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

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. 12. Kaszanka: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: woda, skórki wieprzowe, kasza jęczmienna (gluten), mięso z głów wieprzowych minimum 11,5%; wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, sól, przyprawy (pieprz, majeranek, cebula).. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 889kj/213kcal; tłuszcz: 13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,1 g; węglowodany: 11 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 13 g; sól: 1,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:- Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

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. 13. Kielbasa biała parzona - opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

Składniki: mięso wieprzowe minimum 76%, woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten. Numer partii określony kodem produkcji.

Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1250kj/302kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 12 g; sól: 1,6 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Pakowany w atmosferze ochronnej

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. 14. Kielbasa drobiowa parzona

Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

Składniki: mięso z kurczaka minimum 40%, mięso z indyka minimum 35% woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, 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 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. Kielbasa golonkowa podsuszana

(średnio rozdrobniona, wędzona, podsuszana)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja – ściśła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać

Skład surowcowy – wyrób wieprzowy, wędzony, podsuszony, grubo rozdrobniony w skład, którego wchodzi:

- wieprzowina kl. I peklowana
- wieprzowina kl. II peklowana
- wieprzowina kl. III peklowana

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. skupiska jednego ze składników, 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 i oznakowanie dostawy

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od 8.00-11.00

Poz. 16. Kielbasa jałowcowa . opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg***Wymagania klasyfikacyjne:***

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona.

z dodatkami naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych; nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

Składniki:

mięso wieprzowe, sól, glukoza, sacharoza, przeciwutleniacz [kwas askorbinowy], warzywa suszone, przyprawy (jałowiec minimum 0,15%) i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca [azotyn sodu], 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 154 g mięsa wieprzowego

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania: Pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie i oznakowanie dostawy

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 17. Kielbasa krakowska parzona produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg***Wymagania klasyfikacyjne:***

Kielbasa wieprzowa, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 60%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, substancja zagęszczające: karagen, błonnik pszenny; stabilizatory: trifosforany, polifosforany, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przyprawy, hydrolizat białka sojowego, ekstrakty przypraw, barwniki: betanina, koszenila (laktuloza); substancja konserwująca: azotyn sodu..

Oślonka wędliny nie jest jadalna. Może zawierać alergeny: seler, gluten, gorczyca. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 354kj/84kcal; tłuszcz: 1,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,1 g; węglowodany: 2,7 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 14 g; sól: 2,1 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo

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. Kielbasa krakowska podsuszana – pakowana w atmosferze ochronnej. - opakowanie 90-120 g**Składniki**

mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: stabilizatory:, regulator kwasowości przeciwutleniacz: hydrolizat białka **sojowego**, glukoza, wzmacniacz smaku: E621, przyprawy, aromaty (zawierają **soję**), substancja konserwująca: E250

Informacja o wartości odżywczej 100 g produktu:

Wartość energetyczna 571 kJ / 136 kcal

Tłuszcz 6,0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g

Węglowodany 2,2 g

w tym cukry 0,2 g

Białko 18,3 g

Sól 2,9 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

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. Kielbasa krakowska sucha produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, podsuszana.

100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 104 g mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukry: cukier, glukoza, maltodekstryna; przyprawy (pieprz, kolendra, kminek), ekstrakty przypraw; hydrolizat białka sojowego; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: gluten, seler, gorczycę, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 609kJ/145kcal; tłuszcz: 6,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,0 g; węglowodany: 2,1 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 20 g; sól: 2,3 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany próżniowo.

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. 20. Kielbasa krucha - Pakowana w atmosferze ochronnej.

Kielbasa krucha wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso wieprzowe (minimum 97%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku, ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości, aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze, tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, metki uszkodzone, porozrywane, z wyciekami, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, odławkami kości itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Pakowana w atmosferze ochronnej.

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. 21. Kielbasa myśliwska. opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki

mięso wieprzowe, sól, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, 100 g produktu otrzymano ze 132 g mięsa wieprzowego

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie i oznakowanie dostawy

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 22 Kielbasa parówkowa opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody .

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: mięso wieprzowe minimum 68%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir), stabilizator: polifosforany, trifosforany, mleczan sodu; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu.. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1079kj/261kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 9,4 g; węglowodany: 0,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

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. 23. Kielbasa podlaska opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa z mięsa wieprzowego, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej

Składniki:

mięso wieprzowe minimum 73%, woda, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, skrobia modyfikowana, stabilizatory: trifosforany; przyprawy i ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, barwnik: karminy, dekstroza, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

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)

Poz. 24. Kielbasa podwawelska opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy, warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 1166kJ/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

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 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)

Poz. 25 Kielbasa polska surowa opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona surowa, wędzona.

100 gram produktu wyprodukowano z minimum 109 gram mięsa wieprzowego

Składniki: mięso wieprzowe, sól, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, izoaskorbinian sodu; przyprawy (zawierają gorczycę), i ich ekstrakty, barwnik: koszenila; bakterie kwasu mlekowego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten.

Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1276kJ/308kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,3 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,7 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

**Poz. 26. Kielbasa serdelki : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg
wymagania klasyfikacyjne**

wędlina wieprzowa otrzymana z mięsa wieprzowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków wieprzowych, Produkt homogenizowany wędzony parzony w osłonce jadalnej kolagenowej.

Składniki

mięso wieprzowe minimum 92%, skrobia ziemniaczana, sól, regulatory kwasowości dekstroza, przyprawy naturalne i ekstrakty przypraw, stabilizator, cukier, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca, osłonka kolagenowa (wołowa)

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 27. Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny (gluten), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 347kJ/82kcal; tłuszcz: 1,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 28. Kielbasa śląska (średnio rozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona .

Składniki: mięso wieprzowe minimum 96,5%, sól, woda, przyprawy (czosnek, pieprz, kolendra), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukier, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu..

Może zawierać alergeny: soja, seler, gorczyca, gluten, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1100kj/265kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 29. Kielbasa toruńska (średnio rozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy (gorczyca), warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, ekstrakt drożdżowy, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler. Wartość energetyczna: 1166kj/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 30. Kielbasa wiejska w jelicie naturalnym . opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg***Wymagania klasyfikacyjne:***

Kielbasa mocno wędzona lekko pikantna wieprzowa. Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym długości 30 - 40 cm, barwa osłonki po obróbce termicznej ciemnobrązowa, barwa na przekroju od różowej do czerwonej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza pojedyncze zawędzone wytryski farszu. Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety. Konsystencja – ścisła, plasterki o grubości 3 mm nie powinny rozpaść się.

Skład surowcowy:

mięso wieprzowe (minimum 67%), woda, mięso wołowe (minimum 8%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól spożywcza, czosnek, przyprawy, syrop cukrowy, ekstrakty ziół, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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:

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

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz. 31. Kielbasa wojskowa (średniorozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wstęp

Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy wojskowej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy wojskowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)

PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Kielbasa wojskowa specjalna

Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi minimum 65% mięsa wieprzowego kl. II, minimum 30% mięsa wołowego kl. II i minimum 5% podrobów (serca, ozory) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

Wymagania

Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej rozdrobnienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Ciemnoróżowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, podsuszonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody i tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	82,0	PN-ISO 1442 i PN-ISO 1444
2	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	60,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	13,2	PN-A-04018
5	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁾²⁾.

Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁾.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość

Okres przydatności do spożycia kiełbasy wojskowej specjalnej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

Metody badań

Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta

w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

Poz. 32 Kielbasa z beczki: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

mięso wieprzowe (minimum 82%), mięso drobiowe z kurczaka (minimum 9%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku- ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości: aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze, tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe, substancja konserwująca -

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 33. Kielbasa z indyka : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: Mięso z indyka minimum 73%, woda, tłuszcz drobiowy, sól konserwująca, przyprawy, maltodekstryna, ziola, cukier, stabilizator przeciwutleniacz

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 34. Kielbasa zwyczajna (średniorozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 78%, tłuszcz wieprzowy, woda, substancja zagęszczająca: skrobia ziemniaczana; sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), hydrolizat białka sojowego, maltodekstryna, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu; barwnik: koszenila (laktoza), betanina; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1257kj/304kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 2,2 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 35. Kielbasa żywiecka produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona

Składniki: mięso wieprzowe minimum 99%, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: trifosforany, polifosforany, cukier, glukoza; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; przyprawy (czosnek, kolendra), ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Wartość energetyczna: 841kj/202kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,1 g; węglowodany: 0,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten. Osłonka wędliny nie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania – produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 36. Kiełbasa żywiecka produkt plastrowany i pakowany – opakowanie 90-120 g

Zwarta, podsuszana, wędzona kiełbasa w cienkich plasterkach
mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana sól, substancja zagęszczająca:, stabilizatory:, regulator kwasowości:, przeciwutleniacz:, hydrolizat białka **sojowego**, glukoza, przyprawy, maltodekstryna, ekstrakty przypraw, aromat, substancja konserwująca: E250

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 37. Kiełbaski drobiowe grillowe opakowanie 300-500 g

Skład: mięso drobiowe minimum 53%, mięso indyka minimum 3%, woda, tłuszcz drobiowy, kolagen drobiowy, mąka pszenna, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, czosnek suszony, cukier, emulgator wzmacniacz smaku przeciwutleniacz, kwas cytrynowy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, 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 zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 38. Kielbaski frankfurterki opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, surowa.

mięso wieprzowe (minimum 94%), woda, tłuszcz wieprzowy, błonnik pszenny, sól, regulatory kwasowości, stabilizatory przeciwutleniające przyprawy, glukoza, wzmacniacz smaku ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: barwnik

Może zawierać alergeny: gluten, gorczycę, seler, soję, mleko (łącznie z laktozą), jaja, dwutlenek siarki.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 39 Kindziuk– produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, surowa, wędzona.

100gram wyrobu gotowego wyprodukowano z minimum 111 gram mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (gorczyca) i ich ekstrakty, regulator kwasowości; lakton kwasu glukonowego; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu; barwnik: koszenila; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten. Wartość energetyczna: 893kj/215kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 5,8 g; węglowodany: 1,9 g, w tym cukry: 0,9 g; białko: 18 g; sól: 2,9 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 40. Krupniok:

Skład: woda, skórki wieprzowe, kasza, mięso z głów wieprzowych minimum 12%, wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, sól, warzywa suszone (marchew, pasternak, cebula, seler, pietruszka, por, papryka), przyprawy, cukier, olej rzepakowy, ocet spirytusowy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, 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 i oznakowanie dostawy

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od 8.00-11.00

Poz. 41. Kurczak faszzerowany – plastry opakowanie 100-180 g

mięso z kurczaka minimum 71%, skórki z kurczaka, wątroba wieprzowa minimum 7%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, woda, rodzynki, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), sól, białko wieprzowe, błonnik pszenny, przyprawy, e316 - przeciwutleniacz, maltodekstryna, sacharoza

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 42. Kurczak gotowany – plastry opakowanie 100-180 g

filet z kurczaka minimum 85%, woda, skrobia, sól, białko serwatkowe (zawiera białka mleka), białko wieprzowe, stabilizatory: cytryniany sodu, karagen, glukoza, przyprawy i ich ekstrakty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 43. Mielonka drobiowa z pistacjami – plastry opakowanie 100-180 g

Mięso z kurczaka minimum 48%, indyka minimum 16%, skórki drobiowe, tłuszcz wołowy, orzechy pistacjowe minimum 4%, skrobia ziemniaczana, woda, sól, dekstroza, przyprawy, wywar drobiowy, stabilizator przeciwutleniacz, ekstrakt przypraw, barwnik, konserwant

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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)

Poz. 44. Mortadela produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Kielbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir); wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergen: mleko, seler ,gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1030kJ/249kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,4 g; węglowodany: 1,7 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 11 g; sól: 1,8 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, mortadele uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 45. Parówki cienkie opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 69%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe; sól; stabilizatory: mleczan sodu, polifosforany, trifosforany; przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir); przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 949kj/231kcal; tłuszcz: 25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,8 g.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz.46 Parówki cienkie classic pakowane opakowanie jednostkowe 250-300 gt

kielbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej

mięso wieprzowe (minimum 71%), woda, sól, białko **sojowe**, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory (difosforany, trifosforany), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Mogą zawierać **zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę.**

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 47. Parówki cienkie do Hot Dog we flaku z jelita naturalnego : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrażowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona; plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 1-1,5 mm niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu

Skład surowcowy:

wyrób wieprzowy wędzony, parzony, drobno rozdrobniony, w skład, którego wchodzi :

mięso wieprzowe z szynki (minimum 80%), sól, białko sojowe, glukoza, stabilizatory aromaty, skrobia modyfikowana, przeciwutleniacze, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze -w 100 g produktu

Wartość energetyczna - 1223 kJ / 295 kcal

Tłuszcz - 25 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone -8,7 g

Węglowodany -1,5 g

w tym cukry -1,0 g

Białko -16 g

Sól -2,6 g

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125% (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 48. Parówki cienkie drobiowe - opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:****Kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bez osłonki.**

mięso z indyka minimum 45,4%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka minimum 26,3%, woda, tłuszcz drobiowy, substancja zagęszczająca:, sól, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu, białko **sojowe**, ekstrakty przypraw, aromaty, stabilizatory: przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 49 Parówki drobiowe opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

wędlina otrzymana z mięsa drobiowego (dopuszcza się dodatek mięsa wieprzowego), tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówek drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu,

Skład:

mięso z indyka (minimum 56%), mięso oddzielone mechanicznie z indyka (do 15%), mięso wieprzowe (minimum 15%), woda, tłuszcz wieprzowy, stabilizator skrobia modyfikowana, sól, białko sojowe, stabilizatory wzmacniacz smaku regulator kwasowości przeciwutleniacze przyprawy, ekstrakty przypraw, ekstrakt papryki, dekstroza, substancja konserwująca

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 916 kJ / 221 kcal

tłuszcz 16,6 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,0 g

węglowodany 2,7 g

w tym cukry 0,6 g

białko 14,6 g

sól 2,9 g

zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125% (m/m),

zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 50. Parówki koktajlowe opakowanie jednostkowe 500-1000 g

Skład: mięso drobiowe minimum 54%, woda, mięso wołowe minimum 10%, tłuszcz wołowy, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, cukier, emulgator wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, konserwator dym wędzarniczy.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 51. Pasztet turystyczny pieczony: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa min 11%, mięso z kurczaka lub indyka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna, woda, tłuszcz, skrobia ziemniaczana, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy, wzmacniacz smaku, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 52. Pasztet turystyczny pieczony drobiowy : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso oddzielone mechanicznie z indyka, mięso z kurczaka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna (*gluten*), woda, tłuszcz i skórki z kurczaka, skrobia ziemniaczana, proszek *jajowy*, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy (zawierają *seler*), wzmacniacz smaku: E621, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 53. Pasztetowa : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina wieprzowa podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 36%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, woda, skórki wieprzowe, sól, przyprawy (pieprz, cebula, papryka, seler, gorczyca), białko roślinne (soja) skrobia ziemniaczana, glukoza, mąka pszenna (*gluten*), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości, aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko. Wartość energetyczna: 1334kJ/322kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 1,5 g, w tym cukry: 0,3 g; białko: 16 g; sól: 1,8 g. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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. 54. Pieczeń drobiowa: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Pieczeń drobiowa, średnio rozdrobniona, pieczona

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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

Poz. 55. Poledwica drobiowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Produkt blokowy drobiowy, parzony z dodatkiem białka wieprzowego i wody.

Składniki: mięso drobiowe z kurczaka minimum 49%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, fosforan diskrobiowy; karagen; błonnik pszenny (gluten), białko wieprzowe, aromaty (gluten, soja), przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja żelująca: guma ksantanowa; cukry: glukoza, cukier; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość energetyczna: 321kj/76kcal; tłuszcz: 1,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5 g; węglowodany: 3,7 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,0 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców

chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 56. Połędwica lososiowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wędzonka wieprzowa wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: schab bez kości minimum 76%, woda, sól, stabilizatory: difosforany, trifosforany; cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe, substancja zagęszczająca: karagen; błonnik owsiany, laktoza (mleko), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; hydrolizat białka sojowego, aromaty i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Wartość energetyczna: 432kj/103kcal; tłuszcz: 3,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,4 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 17 g; sól: 2,2 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 57 Połędwica po góralsku plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Składniki: połędwica wieprzowa minimum 71%, woda, sól, stabilizatory: przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, trifosforany, białka wieprzowe (kolagenowe i hemoglobina), błonnik *pszenny bezglutenowy*, białko *sojowe*, glukoza, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, ekstrakt z rozmarynu, maltodekstryna, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt warzywny aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego) - (zawierają *seler*), substancja konserwująca: azotyn sodu.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 58. Połędwica sopocka pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody.

Składniki

mięso wieprzowe (minimum 80%), woda, sól, stabilizator:, glukoza, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja zagęszczająca:, wzmacniacz smaku: białko wieprzowe, przeciwutleniacz:, aromat, substancja konserwująca:

Może zawierać gorczycę, seler, soję, mleko.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 59. Połędwica sopocka wieprzowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzece wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu:, maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbiniowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. wartość energetyczna: 413kj/98kcal; tłuszcz: 3,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone:1,3 g; węglowodany: 1,1 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 16 g; sól: 2,2 g.

Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 60. Poledwica z warzywami plastry 150-200 g

woda, mięso z kurczaka, warzywa konserwowa w różnych proporcjach minimum 18% (papryka, marchew, ogórek, kukurydza, sól, ocet, cukier, przyprawy), skórki wieprzowe, skórki z indyka, skrobia ziemniaczana, pieczarki konserwowe minimum 3,3% (pieczarki, ocet, cukier, sól), sól, białko sojowe, białko wieprzowe, maltodekstryna, stabilizatory: substancja zagęszczająca: aromaty, ekstrakty przypraw naturalnych, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, substancja konserwująca:

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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

Poz. 61. Salami naturalne pakowane: opakowanie jednostkowe 150-180 g

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, surowo-wędzona, podsuszana, plastry.

Składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, słonina, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości: E 575, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, barwnik: karminy, substancja konserwująca: azotyn sodu, Do wyprodukowania 100 g produktu użyto minimum 88 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 62. Salami naturalne z pieprzem pakowane opakowanie jednostkowe 150-180 g

Kielbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, podsuszana.

Składniki mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: barwnik, substancja konserwująca:, otoczone: żelatyna wieprzowa, pieprz kolorowy minimum 7% (czarny, biały, zielony, różowy), skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, emulgator:, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 114 g mięsa wieprzowego i minimum 2 g mięso wołowego.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 63. Salami wieprzowe: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona.

Składniki mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: gorczycę, seler), czosnek, regulator kwasowości: ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: barwnik: substancja konserwująca: Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 98 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, , zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 64. Salami z indyka i wołowiny pakowane opakowanie jednostkowe 200-250 g

Skład: Mięso indycze minimum 72%, tłuszcz wołowy minimum 24%, sól, dekstroza, przyprawy, przeciwutleniacze barwnik karmin genuiński, konserwant dym wędzarniczy.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 65 Salceson ozorkowy: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina wieprzowa, podrobowa z dodatkiem wody.

Składniki: ozorki wieprzowe minimum 57%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna wieprzowa, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; izoaskorbinian, przyprawy (pieprz czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 66 Salceson typu wiejskiego w jelicie naturalnym: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson z kawałkami mięsa w osłonce naturalnej osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, niepomarszczona.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze

składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie i oznakowanie dostawy

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 danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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) od godz. 8.00-11.00

Poz. 67. Salceson włoski: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt wieprzowy blokowy, podrobowy średnio rozdrobniony z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 60%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna wieprzowa, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przyprawy (pieprz czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać: alergeny: mleko, seler, gorczyca, glutenu, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 948kj/228kcal; tłuszcz: 18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,2 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 14 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 68. Schab pieczony: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

SKŁADNIKI: mięso wieprzowe (100g wyprodukowano z minimum 117 g mięsa), sól spożywcza, glukoza, ekstrakty przypraw, czosnek suszony, pieprz czarny i kolorowy, majeranek.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze

składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 69. Schab w ziołach: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Schab pieczony z dodatkiem przypraw.

100g produktu wyprodukowano z minimum 100g schabu wieprzowego. Składniki: schab wieprzowy, sól, błonnik (pszenny i grochowy),

skrobia, aromaty (gluten, soja), cukier, białko sojowe, przyprawy, sok z cytryny, octany sodu, przeciwutleniacz: mleczan wapnia, ekstrakt drożdżowy. Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko. Wartość odżywcza na 100 g: Wartość energetyczna: 704kJ/168 kcal; Tłuszcz 6,4g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,8g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 70. Serdelki drobiowe: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg wymagania klasyfikacyjne

wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego minimum 45 % w jelicie naturalnym, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych walcowatych odcinkach o długości 8 – 10 cm, lekko pękate, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobarzowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, - konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu,

- zawartość tłuszczu nie więcej niż 25 %,
- zawartość soli nie więcej niż 2,5 %,
- zawartość białka nie mniej niż 9 %,
- zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m),

- zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ –nie więcej niż minimum 1,5 g na 1 kg gotowego wyrobu,
- opakowanie jednostkowe – serdelki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do serdelków, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 71. Szynka delikatesowa z kurcząt pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g**Produkt bezglutenowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, w plastrach.**

Składniki mięso z piersi kurcząt (minimum 89%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 72. Szynka dębowa dojrzewająca produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Szynka wieprzowa wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki mięso wieprzowe minimum 84%, woda, sól, stabilizatory:, glukoza, maltodekstryna, substancja zęszczająca:, białko wieprzowe, błonnik pszenny bezglutenowy, wzmacniacz smaku: przeciwutleniacze: ekstrakty przypraw, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), substancja konserwująca:

Produkt może zawierać: **soję, gluten, laktozę, gorczycę i seler.**

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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),

Oznakowania 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)

Poz. 73. Szynka drobiowa produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej, wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą, konsystencja – ściśła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia,

zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%,

zawartość soli nie więcej niż 2,5%,

zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125% (m/m),

zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, zacięki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych 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)

Poz. 74 Szynka gotowana produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: stabilizatory: glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze:, wzmacniacze smaku:aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca

Może zawierać **gorczycę, seler, mleko.**

\Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 75. Szynka gotowana pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: E407, stabilizatory: E451, E452, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze: E301, E316, wzmacniacze smaku: E621, E635, aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: E250

Może zawierać **gorczycę, seler, mleko.**

\Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany a atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 76. Szynka konserwowa: produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, błonnik pszenny (gluten), skrobia

ziemniaczana, stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 401kj/95kcal; tłuszcz: 2,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 16 g; sól: 2,0 g. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 77 Szynka mielona lososiowa (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Szynka wyprodukowana z szynki wieprzowej a jej obróbka ograniczona się tylko do wędzenia mięso wieprzowe z szynki minimum 95%, przyprawy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 78 Szynka mielona typu lunch meat (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej o długości ok. 40 cm i średnicy 120 mm, barwa na przekroju różowa, osłonka powinna ściśle przylegać do batonu. Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety. Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

Skład surowcowy:

szynka wieprzowa – 100 %

przyprawy na 100 kg, użytych surowców:

a) użyte do peklowania:

- peklosól – 6,5 kg,
- izo askorbian – 0,1 kg,
- glutaminian – 0,1 kg,
- cukier – 0,1 kg,

b) dodane do produkcji:

- pieprz naturalny – 0,1 kg,
- sól – 0,4 kg,

Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa:

- peklowanego 89 – 93 %
- nie peklowanego 91 – 96 %

Zawartość wody nie więcej niż: 83,0 %

Zawartość tłuszczu nie więcej niż: 8,0 %

Zawartość białka nie mniej niż: 13,0 %

Zawartość soli nie więcej niż: 4,0 %

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 79. Szynka parmeńska:

Szynka zrobiona z włoskiej wieprzowiny, dojrzewająca przez 14 miesięcy i przyprawiona solą morską,

Opakowanie 70- 90 g produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub 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.

Poz. 80. Szynka pieczona udziec:

Udziec wieprzowy peklowany, wędzony, parzony

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, 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: 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. 81 Szynka pieczona z indyka produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

mięso z indyka - filet (minimum 80%), woda, sól, glukoza, substancje zagęszczające:, białko zwierzęce, wzmacniacz smaku - stabilizatory - aromaty, maltodekstryna, przeciwutleniacz , olej roślinny, substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 82. Szynka staropolska produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Szlachetna wędzonka przygotowana z selekcionowanej szynki wieprzowej. Produkt soczysty i kruchy, delikatny w smaku, lekko słodkawy

Składniki: mięso wieprzowe minimum 82%, woda, sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, maltodekstryna, białko wieprzowe (plazma), syrop glukozowy, ekstrakty ziół, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, glukoza, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze

składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 83 Szynka wędzona plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano minimum 112 g mięsa), sól spożywcza, białko wieprzowe, cukier, regulator kwasowości: glicyna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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)

Poz. 84. Szynka z wędzona w ziołach produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

szynka wieprzowa, sól spożywcza, dekstroza, zioła, przyprawy (minimum 1%), ekstrakty przypraw, substancje konserwujące

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 85 Szynka z beczki produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Szynka wieprzowa wędzona parzona

szynka wieprzowa minimum 68%, woda, izolat i hydrolizat sojowy, stabilizatory;; substancja zagęszczająca wzmacniacze smaku:, błonnik pszenny, glukoza, sacharoza, maltodekstryna, kolagenowe białko wieprzowe, sól, przeciwutleniacze: substancja żelująca E415, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, regulatory kwasowości; substancja konserwująca.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 86 Szynka z indykiem produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Szynka drobiowa, parzona, otrzymana z mięśni drobiowych (fileta z kurczaka oraz fileta z indyka).

Składniki: mięso drobiowe minimum 59% (w tym: filet z kurczaka minimum 47%, pierś z indyka minimum 12%), woda, skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: karagen, stabilizatory: trifosforany, aromaty (zawierają **gluten i soję**), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacze smaku: regulatory kwasowości: octany sodu, cytryniany sodu, białko **sojowe**, glukoza, maltodekstryna, ekstrakty z warzyw, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 87. Szynka z piersi indyka – pakowana, opakowanie jednostkowe 100-120 g

Produkt drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, grubo rozdrobniony, parzony, niewędzony, plastrowany. Zawiera wodę dodaną.

Składniki filet z piersi indyka (minimum 71%), woda, sól, stabilizatory: karagen, difosforany, trifosforany, guma ksantanowa, regulator kwasowości: mleczan sodu, maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, błonnik cytrusowy, ekstrakty przypraw (zawierają **seler**), aromaty (zawierają wzmacniacz smaku: E621), przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub 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.

Poz. 88. Udka wędzone

Udka kurczaka wędzone z kurczaka minimum 96%, sól, białko wieprzowe, stabilizatory: substancje zagęszczające:, przeciwutleniacz:, regulator kwasowości: wzmacniacz smaku: substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : 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.

Grubość plastra wszystkich krojonych wędlin musi zawierać się w przedziale od 1 do 2 mm

DATA PAKOWANIA – w przypadku produktów zapakowanych hermetycznie na opakowaniu jednostkowym, w przypadku pozostałych na opakowaniu zbiorczym

Na opakowaniu data przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania

Okres gwarancji umieszczony na opakowaniu jednostkowym produktu