

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 5: MIĘSO, WĘDLINY

15110000- 9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 mięso

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15112000-6 - drób

15131130-5 – wędliny

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
 - DRÓB – Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
 - Mięso nie może być pakowane próżniowo.
 - Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
I. MIĘSO			
1.	Ćwiartka z kurczaka (biodro), świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożu, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.	kg	70
2.	Filet z indyka, świeży, bez nastrożu (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i	kg	100

	ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu Składniki Struktura i konsystencja ścisła, soczysta.		
3.	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu Składniki Struktura i konsystencja ścisła, soczysta.	kg	493
4.	Kurczak świeży, cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane,	kg	300
5.	Mięso indycze: udziec ze skórą, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	166
6.	Mięso indycze: udziec bez skóry i bez kości, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	76
7.	Mięso gulaszowe z indyka. kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2x2, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	170
8.	Golonka indycza, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla	kg	30

	mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.		
9.	Szyja z indyka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	10
10.	Skrzydła indycze, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	10
11.	Mięso z uda kurczaka (bez kości, ze skórą), bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;	kg	65
12.	Mięso z uda kurczaka (bez kości, bez skóry), bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;	kg	25
13.	Podudzie z kurczaka (palki) świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	157
14.	Korpus z kurczaka (porcja rosolowa) świeży element mięsny drobiowy z kością, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Określenie produktu. Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	30
15.	Schab bez kości. mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Mięso nie nastrzykiwane. Określenie produktu – Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgow a z drugiej do kości żebrowych. Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – lędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, od dołu – po linii prostej w odległości 3cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber i następnie całkowicie odkostniona. W skład schabu wchodzi główne mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i lędźwiowy większy. Słonina całkowicie zdjęta. Wygląd i powierzchnia – Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona,	kg	160

	bez opilków kości, przekrwień, ponacinań. Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu; wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa wieprzowego.		
16.	Szpoder wołowy, mięso świeże, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. mięso świeże z kością, nie mrożone, surowienie poddane żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, barwy ciemnoczerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładka bez opilków kości.	kg	10
17.	Szynka pieczeniowa b/k „KULKA”, mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (nie dopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	181
18.	Karkówka wieprzowa bez kości, mięso klasy I, bez nastrzyku, (karkowy odcinek schabu, tkanaka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (nie dopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	14
19.	Podgardle wieprzowe, świeże bez skóry, klasa I, pakowane w pojemnik z pokrywą typu "EURO". część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych.	kg	15
20.	Łopatką wieprzowa bez kości, klasa I, bez nastrzyku, mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (nie dopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	170
21.	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin do spożycia 10 dni od daty dostawy. Element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtuszy wieprzowych, z główką lub bez główki. Mizdra niepozacinana. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: mięśni ciemnoróżowa, dopuszczalne zmatowienie, nie dopuszczalny 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; nie dopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	kg	20
22.	Mięso gulaszowe wieprzowe świeże. Określenie produktu: mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opilków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; nie dopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, nie dopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; nie dopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	170

23.	Kości konsumpcyjne świeże, pokrzepowe/karkowe, co najmniej 3 dni, przydatności do spożycia kości znajdujące się w schabie, przepołowione, kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi żeber Kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia.	kg	20
24.	Mięso gulaszowe wołowe, klasa jakości I, mięso świeże, bez nastrożku, pokowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Określenie produktu: mięso wołowe grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień; 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. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	1
25.	Rostbef, klasa jakości I, mięso wołowe świeże z/k rosołowe, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO".	kg	5
26.	Boczek surowy wieprzowy świeży, klasa jakości I, Boczek bez żeber, bez skóry, mięso schłodzone nie mrożone. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia.	kg	15
27.	Kark wołowy bez kości świeży, klasa jakości I, pakowany w pojemnika z pokrywą typu "EURO"	kg	5
28.	Goleń wołowa bez kości, świży, pakowany w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa jakości I.	kg	5
29.	Golonka wieprzowa z/k tylna, klasa jakości I, świeża, pokowana w pojemniki z pokrywą typu "euro". Małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwierzchiami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej	kg	10
30.	Polędwiczki wołowe extra , klasa jakości I, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartoci mięsa odkostnionego mechanicznie, termin do spożycia 10 dni od daty dostwy.	kg	11
31.	Ślonina surowa świeża, klasa jakości I, pakowana w pojemnik z pokrywą typu "EURO". bez skóry, minimum 2cm grubości. Określenie produktu - Podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji. Powierzchnia – sucha, czysta, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość. Struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcającą się. Barwa – biała, jednolita w całej masie, Smakowitość – dobra, Zapach – swoisty dla słoniny surowej,	kg	14
32.	Żebra wieprzowe świeże, (paski lub trójkaty - do wyboru przez zamawiającego), pakowane w pojemnik z przyrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	146
33.	Cięcina świeża, udziec b/k, klasa I, mięso świeże - nie mrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	40
34.	Kaczka świeża/mrożona klasa jakości I	kg	25
35.	Kura mięsna świeża klasa jakości I	kg	15
36.	Królik tuszka świeży klasa jakości I	kg	13
37.	Wątróbka z kurczaka, świeża, klasa jakości I, wątróbka drobiowa świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia	kg	35

	mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.		
38.	Wątróbka z indyka, świeża, klasa jakości I, Wątróbka z indyka świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	15
39.	Wątróbka wieprzowa, świeża, klasa jakości I, bez skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień. W smaku jest lekko gorzka, otoczona cienką błonką. Na powierzchni ma posiadać marmurkowy wzór.	kg	15
II WĘDLINY			
1.	Boczek wędzony/parzony paski, klasa I., boczek b/k poddany procesowi parzenia i wędzenia. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Boczek wp.100%, sól, przyprawy naturalne	kg	40
2.	Kielbasa podwawelska, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; 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 - różowa do ciemnoróżowej barwa tłuszczu- biała barwa masy wiążącej- różowa, średnio rozdrobnione równomiernie rozdrobnienie i układ składników- rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod o Konsystencja-ściśła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy słonką. Mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.	kg	40
3.	Kabanosy klasyczne wieprzowe, średnio rozdrożnione, wędzone, parzone, suszone, ze 131g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g produktu, kabanosy klasyczne drobiowe z dodatkiem wieprzowiny - średnio rozdrożnione, wędzone, parzone, suszone, ze 107g mięsa, w tym 58g mięsa drobiowego wyprodukowano 100g produktu (drobiowe, wieprzowe, drobiowo-wieprzowe - wg wyoru przez zamawiającego). Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40 cm do 80 cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu –biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	1
4.	Kielbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca	kg	31

	<p>część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca mięsnego nie więcej niż 110%. 2 Wymagania 2.1 Wymagania organoleptyczne</p>		
5.	<p>Kielbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; 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. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; 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. Mięso wieprzowe min. 70%, sól, przyprawy naturalne.</p>	kg	25
6.	<p>Kielbasa krakowska podsuszana w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	kg	25
7.	<p>Kielbasa krakowska sucha, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	kg	25
8.	<p>Kielbasa żywiecka, przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach</p>	kg	25

	<p>sztucznych. powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane</p> <p>Konsystencja i struktura dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa –ciemnoróżowa do czerwonej,tłuszczu –biała do kremowej</p> <p>Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: Zawartość mięsa wieprzowego min. 90%.</p>		
9.	<p>Kielbasa szynkowa wieprzowa,</p> <p>kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl.I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka 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 do ciemnoróżowej rozdrobnienie i układ składników- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p>	kg	25
10.	<p>Kielbasa śląska,</p> <p>o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	kg	50
11.	<p>Parówki wieprzowe/drobiowe</p> <p>o składzie nie mniej niż 70% -90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Określenie produktu</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej 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 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o</p>	kg	50

	nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%-90%, woda, sól, przyprawy naturalne.		
12.	<p>Parówki z szynki,</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej 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 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ściśła. Konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90%. Smak zapach – Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90% , przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.</p>	kg	50
13.	<p>Połędwica miodowa,</p> <p>zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja ściśła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p>	kg	19
14.	<p>Połędwica lososiowa,</p> <p>przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony. Wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja i struktura miękka rozciągliwa; Barwa -na powierzchni -na przekroju różowa do czerwonej z odcieniem złocistym różowa do czerwonej Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego –mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu.</p>	kg	7
15.	<p>Filet wędzony z kurczaka,</p> <p>Mięso 100%. Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, wędzony, parzony. Struktura i konsystencja ściśła, soczysta, krucha. na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie słony.</p>	kg	7
16.	<p>Filet wędzony z indyka,</p> <p>Mięso 100%, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 –30 cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ściśła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p>	kg	7
17.	<p>Połędwica sopocka,</p> <p>Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne.</p>	kg	7

18.	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7
19.	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia, 10 dni od daty dostawy. Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i pieczony bez kości.	kg	7
20.	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7
21.	Kielbaski z szynki, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od dnia dostawy.	kg	60
22.	Salami, kielbasa sucha, wędzona, długo dojrzewająca, 100 g produktu wyprodukowano ze 123 g mięsa wieprzowego. kielbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm , o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-12cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonke ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Na 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego.	kg	7
23.	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7
24.	Kości wieprzowe wędzone, kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Porąbane na mniejsze części	kg	80
25.	Pierś z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7
26.	Kielbasa krakowska drobiowa bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy, wędzony, parzony, podsuszany, Składniki mięso z kurcząt (50%) mięso z indyka (50%) sól przyprawy.	op.	15
27.	Polędwica z kurcząt bezglutenowa 100g Wyrób bezglutenowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony; mięso z piersi kurcząt 89%.	op.	15
28.	Pierś pieczona bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy z mięsa piersi kurcząt grubo rozdrobniony, parzony, pieczony; filet z mięsa piersi kurcząt (97%).	op.	15
29.	Paróweczki z kurcząt bezglutenowe 200g Produkt bezglutenowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony; wysoka zawartość białka, bez dodatku glutamianu monosodowego, bez dodatku fosforanów, produkt bezglutenowy; mięso z kurcząt min. (84%).	op.	5
30.	Kielbaski z kurczaka bezglutenowe Kielbasa drobiowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bezglutenowy; 100% naturalna osłonka; oskonałe na ciepło i na zimno; mięso z kurczaka min. 75%.	kg	1
31.	Szynka wieprzowa bezglutenowa 100g szynka bezglutenowa z wysoką zawartością białka. Przyrządzana ze 120 g mięsa na 100 g produktu, bez dodatku cukru.	op.	15
32.	Kielbasa żywiecka bezglutenowa 90g kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana ;	op.	15

	mięso wieprzowe 91%.		
33.	Szynka gotowana bezglutenowa 100g wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa, mięso wieprzowe 81%.	op.	15
34.	Schab pieczony bezglutenowy 100g 100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów; wędzonka wieprzowa, parzona, pieczona.	op.	15
35.	Parówki z szynki bezglutenowe 200g parówki z 90% mięsa z szynki, bezglutenowe, bezosłonkowe. Bez dodatku glutaminianu sodu i fosforanów.	op.	5

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawca telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.** Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 5: MIĘSO, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy: poniedziałek, środa, piątek) – w godzinach: od 6:30 do 8:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku.**

5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy - WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Aleksandra Szmidke.**

11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
21. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
22. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
24. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.