

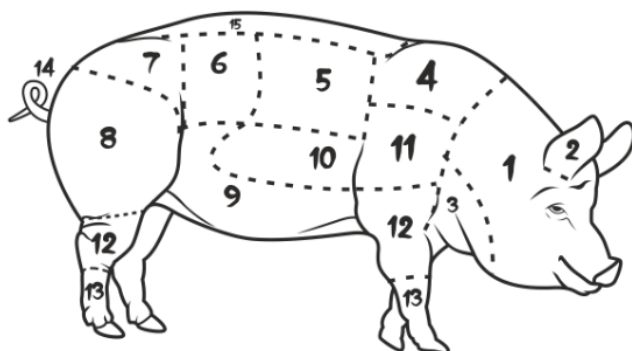
Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/16/2024**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN**

**CZEŚĆ NR 1 MIĘSO I PODROBY**



**PODZIAŁ PÓLTUSZY WIEPRZOWEJ**

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1. Głowa/leb | 9. Boczek   |
| 2. Ucho      | 10. Żeberka |
| 3. Podgardle | 11. Łopatka |
| 4. Karkówka  | 12. Golonka |
| 5. Schab     | 13. Noga    |
| 6. Połędwica | 14. Ogon    |
| 7. Biodrówka | 15. Ślonina |
| 8. Szynka    |             |

Nazwa	Opis produktu
<b>1.Schab b/k</b>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony, słonina ze schab całkowicie zdjęta. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Średkowa część schabu bez połędwicy i karczku. <b>Średnica plastra 12-15 cm.</b></p> <p>Barwa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie</li><li>- tłuszczu –biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;</li></ul> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.</p>
<b>2. Mięso wieprzowe gulaszowe</b>	<p>Grubo rozdrobnione (kawałki <b>minimum 1,5x1,0x1,5cm</b>), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, <u>maksymalna zawartość tłuszczu 30%</u>.</p> <p>Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.</p> <p>Barwa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie</li><li>- tłuszczu –biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;</li></ul> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.</p>
<b>3. Szynka wieprzowa b/k b/s</b>	<p>Szynka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez golonki, bez słoniny, surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. Barwa od jasno różowej do czerwonej. <b>Waga jednego kawałka do 4 kg.</b> Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.</p>

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

<b>4. Szynka wieprzowa myszka („kulka”)</b>	Szynka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez golonki, bez słoniny, surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. Barwa od jasno różowej do czerwonej. <b>Waga jednego kawałka do 2 kg</b> w kształcie kuli. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.
<b>5. Karkówka wieprzowa b/k</b>	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy 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 głównie mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: - mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie - tłuszczu – niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.
<b>6. Żeberka wieprzowe wąskie paski</b>	Mięso z kością. Mięso pozyskiwane jest ze świeżego surowca najwyższej jakości. Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego
<b>7. Mięso gulaszowe wołowe</b>	Grubo rozdrobnione ( <b>kawałki minimum 1,5x1,0x1,5cm</b> ), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, <u>maksymalna zawartość tłuszczu 30%</u> . Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: - mięśni czerwona, dopuszczalne zmatowienie - tłuszczu – niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego.
<b>8. Serca wieprzowe</b>	Podroby wieprzowe, całe, powinny być właściwie ukształtowane, oczyszczone z błony wewnętrznej i krwi, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza serca, zapach charakterystyczny dla serc wieprzowych, barwa ciemno różowa. <b>Waga jednej sztuki ok 300 – 400g.</b>
<b>9. Boczek surowy</b>	Bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony, Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego
<b>10. Boczek surowy - wędzony</b>	Boczek b/k poddany procesowi wędzenia. Powierzchnia czysta i sucha. Struktura plastra o grubości 3mm dość ściśła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości. Mięso bez nastrzyku wydajnościowego Składniki: boczek wieprzowy 100%, sól, przyprawy naturalne

#### Wymogi dodatkowe:

1. Przy dostawie brana będzie pod uwagę **masa netto produktu bez osocza**
2. Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu Zamawiającego, jednak **nie mniej niż 4 dni od momentu dostarczenia.**
3. Przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. do przewozu produktów spożywczych. **w warunkach chłodniczych w temperaturze 2-4°C.**

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/16/2024**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN**

**CZEŚĆ NR 2 WĘDLINY**

Nazwa	Opis produktu
<b>1.Szynka gotowana</b>	Wędzonka w siatce formującej, otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; Skład: min.70 -80 % mięsa w produkcie.
<b>2.Szynka pieczona</b>	Szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny rozpadać się. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min 90%, sól, przyprawy naturalne.
<b>3.Szynka konserwowa</b>	Szynka w bloku w skład, której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek. Wyrób spełniający następujące parametry: produkt blokowy grubo rozdrobniony z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym dla szynki konserwowej. Produkt o charakterystycznym smaku konserwy, grube batony w osłonce poliamidowej, w kształcie foremnego bloku, konsystencja ścisła, plaster grubości 1,5 mm nie może się rozpadać. Zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%.
<b>4. Krakowska sucha</b>	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65 mm do 80mm. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu łatwa do ściągnięcia bez uszkodzenia wędliny; powierzchnia gładka. Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe ( 100g produktu otrzymano z 112g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne
<b>5. Żwiecka wieprzowa sucha</b>	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 sztucznych. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja i struktura dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego(ciemnoróżowa do czerwonej) i tłuszczu(biała do kremowej). Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa wieprzowego min. 90%
<b>6. Polędwica sopocka</b>	Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. 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. Skład: schab b/kości zawartość mięsa min. 90% w produkcie, woda, sól przyprawy naturalne.
<b>7. Salceson biały,</b>	Parzony w osłonce naturalnej, min.55% mięsa w produkcie z masek i innych głów wieprzowych, wołowych oraz podrobów w przekroju widoczne kawałki mięsa oraz zestalona galaretka, konsystencja zwarta plaster grubości 3 mm po ukrojeniu nie rozpada się.
<b>8.Wątrobianka</b>	Produkt z mielonych podrobów, zawartość podrobów 65%, w osłonce naturalnej, bez mięsa oddzielonego mechanicznie. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

	nieświeżości lub inny obcy.
<b>9. Kaszanka</b>	Na przekroju barwa ciemnobrunatna z widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nie rozpadająca się. skład: Kasza gryczana 30%, zawartość podrobów min. 50% cebula, pieprz, sól. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Waga balotu nie może przekroczyć <b>4 kg</b> .
<b>10. Parówkowa</b>	w osłonce naturalnej, 1 szt. <b>100g +/-10g min. 70 – 75 %</b> mięsa w produkcie, wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>11. Parówka delikatesowa</b>	w osłonce naturalnej 1 szt. <b>50g +/-10 g, min. 60 – 70 %</b> mięsa w produkcie. Parówki Delikatesowe nie powinny zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>12. Kielbasa biała cienka</b>	Kielbasa wieprzowa surowa parzona średnio rozdrobniona, wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g +/- 10g</b> w osłonce naturalnej, zawartość min.70 – 80% mięsa w produkcie. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>13. Kielbasa biała</b>	Kielbasa wieprzowa surowa parzona średnio rozdrobniona, wyrób porcyjny 1 szt. <b>100g +/- 10g</b> w osłonce naturalnej, zawartość min.70 – 80% mięsa w produkcie. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>14. Kielbasa śląska</b>	Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych, wyrób porcyjny 1 szt. <b>100g +/- 10g</b> , soczysta po podgrzaniu, mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
<b>15. Parówki cienkie</b>	podwędzane, , wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g +/- 10g</b> , min. 70 – 75 % mięsa w produkcie Parówki nie mogą zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku
<b>16. Pieczona pierś z indyka</b>	Wyrób garnażeryjny, drobiowy, pieczony, osłonka kolagenowa. Składniki: mięso z indyka (filet) 98%, przyprawy, sól, warzywa suszone, cukier, aromaty. Informacje dodatkowe: bez konserwantów, bez glutenu
<b>17. Pieczona pierś z kurczaka</b>	Wyrób garnażeryjny, drobiowy, pieczony, osłonka kolagenowa. Składniki: mięso z kurczaka (filet) 98%, przyprawy, sól, warzywa suszone, cukier, aromaty. Informacje dodatkowe: bez konserwantów, bez glutenu
<b>18. Szynka z piersi indyka</b>	Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych (filet z indyka) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; konsystencja ścisła, plastry 1,5mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, mięso z indyka 75%, woda sól, aromaty, ekstrakty przypraw
<b>19. Szynka drobiowa</b>	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowo drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony. Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegający do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 do 40 cm i średnicy min. 10cm, plasterki 2mm nie powinny się rozpadać; Składniki : Mięso drobiowe min. 75%, woda, sól, przyprawy naturalne
<b>20. Paróweczki drobiowe bez wieprzowiny</b>	100% drobiowe ( z indyka lub kurczaka) b/ glutenowe i b/ mleczne. podwędzane, w naturalnej osłonce. Parówki nie mogą zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku
<b>21. Schab gotowany</b>	Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, gotowany, receptura oparta o naturalne przyprawy; Skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i gotowany bez kości,
<b>22. Schab Pieczony</b>	Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i pieczony bez kości,
<b>23. Kielbasa śląska cienka</b>	Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych, wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g +/- 10g</b> , soczysta po podgrzaniu, mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz, woda tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

<b>24. Łopatka z przyprawami</b>	Produkt z łopatki, peklowany, wędzony, parzony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i gotowany bez kości
<b>25. Winerki</b>	Parówki z szynki, zawartość mięsa min.93%, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie zamykane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów. Wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g +/- 10g</b> . Produkt bardzo dobrej jakości przeznaczony dla dzieci.

#### **Wymagania dodatkowe:**

1. Przy dostawie brana będzie pod uwagę **masa netto** produktu, bez folii i klipsów metalowych.
2. Przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. do przewozu produktów spożywczych, **w warunkach chłodniczych w temperaturze 2-4°C.**
3. Produkty spożywcze, w dniu ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego, mają minimalny okres przydatności do spożycia **wynoszący nie mniej niż 14 dni.**