

Część I: Wędliny wieprzowe

| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | j.m | Ilość szacunkowa |
|----|--|-----|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Kielbasa zwyczajna - kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %. Produkt otrzymany z mięsa i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26 -28 mm. | kg | 3780,00 |
| 2 | Kielbasa biała parzona – kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min.80%, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawałki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju. | kg | 85,00 |
| 3 | Kielbasa parówkowa - – kielbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa. | kg | 875,00 |
| 4 | Kielbasa krakowska parzona - z mięsa wieprzowego , grubo rozdrobniona wędzona, parzona, nietrwała z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej białkowej, formowana w batony, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu – biała, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy. | kg | 155,00 |
| 5 | Paszтет zapiekany – wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów wieprzowych o zawartości mięsa wieprzowego min. 25 %, wątroba wieprzowa min.10 %, konsystencja ścisła, pieczony w formach, delikatny smak, konsystencja pozwalająca na "smarowanie", zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego wyczuwalne przyprawy. | kg | 880,00 |
| 6 | Paszтетowa - Wyrób w osłonce naturalnej, sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem; na przekroju-szara, szaro kremowa do różowej, niedopuszczalna niejednorodność barwy. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, posmak gotowanej wątroby ; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy. Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 20% mięsa z głów wieprzowych (głowizny), pakowana w osłonki o średnicy do 60 mm. | kg | 880,00 |
| 7 | Podgardle wędzone - Wygląd ogólny: kształt typowy dla części anatomicznej wynikający z podziału półtuszy wieprzowej na części zasadnicze. Struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 120,00 |

| | | | |
|---|--|----|---------|
| 8 | <p>Słonina wędzona - Wygląd ogólny: kształt typowy dla części anatomicznej wynikający z podziału półtuszy wieprzowej na części zasadnicze. Struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> | kg | 4055,00 |
|---|--|----|---------|

Część II: Mięso/podroby wieprzowe

| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | j.m | Ilość szacunkowa |
|----|--|-----|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | <p>Mięso mielone wieprzowe (świeże) - mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Mięso schłodzone, niemrożone. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.</p> | kg | 115,00 |
| 2. | <p>Wątroba (świeża) – podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.</p> | kg | 2315,00 |
| 3. | <p>Schab bez kości (świeży) – mięso wieprzowe pochodzące z, odcinek piersiowolędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.</p> | kg | 90,00 |
| 4. | <p>Mięso drobne wieprzowe (świeże) - całe skrawki mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, nóg, żeberk, płatów słoniny, pachwiny i podrobów wieprzowych. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości.</p> | kg | 1605,00 |

Część III: Wędliny drobiowe

| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | j.m | Ilość szacunkowa |
|----|--|-----|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | <p>Kielbasa kanapkowa drobiowa – wędlina drobiowa, wędzona, parzona drobno rozdrobniona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.</p> | kg | 305,00 |

| | | | |
|---|---|----|--------|
| 2 | Szynka mielona drobiowa - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu. | kg | 460,00 |
| 3 | Kielbasa mielonka drobiowa - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu. | kg | 490,00 |
| 4 | Kielbasa mortadela drobiowa wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu. | kg | 490,00 |
| 5 | Serdelka drobiowa -- kielbasa drobno rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso drobiowe min. 45 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. | kg | 625,00 |

Część IV: Mięso/podroby drobiowe

| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | j.m | Ilość szacunkowa |
|----|---|-----|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Ćwiartka z kurczaka (świeża) - element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą – bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 250 do 450 g | kg | 920,00 |
| 2 | Wątroba drobiowa (świeża) - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych | kg | 1100,00 |

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

1. przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP;
2. mięso wieprzowe, wędliny, wyroby i podroby - schłodzone, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, wędliny i wyroby ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji;
3. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: minimum 10 dni wędliny i wyroby, minimum 3 dni mięso schłodzone;

4. dostawa partii przedmiotu zamówienia kształtem i wielkością jednolita, pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy;
5. wyroby blokowe lub batonowe po ukrojeniu przez Zamawiającego w plastry o grubości 1 mm, nie mogą się rozpadać;
6. cechy dyskwalifikujące towar:
 - a) mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu
 - b) wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenia mechaniczne
7. stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami: **opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością; **oznakowanie i prezentacja** - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...) W szczególności:
 - a) **środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz ilościowy składników wyrażony wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika względem wyrobu gotowego, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli).
 - b) **etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji** nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...), jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Wszelkie zapisy zawarte w specyfikacji warunków zamówienia wskazujące na typ, znaki towarowe lub pochodzenie przedmiotu zamówienia należy odczytywać wraz z wyrazami „lub równoważne”. Nazwy własne są jedynie przykładowe, nie wskazują na konkretny wyrób lub konkretnego producenta. Wykonawca, oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych, gabarytowych i jakościowych, określonych przez Zamawiającego w specyfikacji, jako parametry równoważności. Obowiązek udowodnienia, że oferowane wyroby są równoważne spoczywa na wykonawcy.