

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Mięso i jego przetwory. CPV 15.10.00.00-9.

Lp.	Przedmiot dostawy	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	łopatka wołowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	130
2	łopatka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	180
3	schab wieprzowy	bez kości, świeży, z hodowli krajowej	kg	180
4	karkówka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	200
5	boczek wędzony z żeberkami	wędzony z żeberkami - wieprzowy paski, 83% zawartości mięsa	kg	50
6	kielbasa rawska	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 74% surowiec podstawowy wieprzowy. Produkt grubo rozdrobniony, parzony, osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej. Powierzchnia produktu czysta i sucha. Bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	80
7	parówkowa kielbasa homogenizowana	produkt homogenizowany, wędzono - parzony, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, batony 100g - 110g	kg	50
8	blok wieprzowy	Wyrób o zawartości 60% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony - parzony	kg	25
9	mortadela firmowa z mięsa wieprzowego i indyka	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 48% surowiec podstawowy mięso wieprzowe. Produkt drobno rozdrobniony, parzony. Osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej, konsystencja ścisła, powierzchnia produktu czysta, sucha i gładka, bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	25
10	kielbasa wolińska	zawartość mięsa wieprzowego 64%, średnio rozdrobniona, wędzono - parzona	kg	80
11	kaszanka jęczmienna	wyrób podrobowy wieprzowy parzony z kaszy, krwi i podrobów w naturalnej osłonce na patelnię	kg	30
12	Szynka wieprzowa gotowana	zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 81%	kg	20
13	salceson biały	wieprzowy, włoski, w osłonce naturalnej	kg	10
14	konserwa mięsna, gatunkowa	o zawartości mięsa wieprzowego min. 53%, op. 0,30 kg	szt.	60
15	smalec wieprzowy, op. 0,25 kg	op. 0,25 kg bez dodatków	kg	60
16	szynkówka	wyrób grubo rozdrobniony parzony zawartość mięsa wieprzowego 65%	kg	40
17	kielbasa śląska wieprzowa	wyrób średnio rozdrobniony, o zawartości mięsa wieprzowego 76% batony 100-110 g.	kg	35
18	kielbasa żywiecka wieprzowa	wyrób grubo rozdrobniony, parzony – wędzony o zawartości min. 72% mięsa wieprzowego	kg	50
19	szynka konserwowa prasowana	o zawartości nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego wyrób blokowy	kg	70

znak sprawy:



20	połędwica sopocka	wyprodukowana ze schabu wieprzowego o zawartości 78% mięsa, wędzono-parzona, bez osłonki, ostrych przypraw i nadmiaru soli, powierzchnia czysta, sucha i gładka, plastry podczas krojenia nie powinny się rozpadać, produkt bezglutnowy	kg	80
21	rolada schabowa	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona schab wieprzowy nie mniej niż 78%	kg	50
22	Kielbasa szynkowa parzona	zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% wyrób grubo rozdrobniony wieprzowy parzony	kg	40
23	Baleron wieprzowy gotowany	zawartość mięsa wieprzowego 75%	kg	15
24	kielbasa tatrzańska	Średniorozdrobniona parzona wędzona, o zawartości mięsa nie mniej niż 78%	kg	50
25	pieczeń gosposi	mieso z kurczątą minimum ~ 43%, mieso wieprzowe minimum 38%, batony	kg	40

UWAGA:

- I. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz prawa Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:
- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.),
 - ustawą z dnia 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 806 z zm.),
 - rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków (Dz. Urz. UE L z 30.4.2004, 139/1)
 - 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 Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/469/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 608/2004.
- II. Wykonawca zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających zgodność artykułów żywnościowych, stanowiących Przedmiot Umowy z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
- (dotyczy zadania nr 4-12) zgody PPIS Lub Inspekcji Weterynaryjnej lub aktualny wpis z książki kontroli sanitarnej w sprawie spełnienia wymogów higieniczno – sanitarnych w zakresie dostarczanych artykułów żywnościowych,
 - oświadczenia Wykonawcy sprawie wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP, z wyjątkiem producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy winni przedstawić oświadczenie o stosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP),
 - dokument potwierdzający dopuszczenie danego produktu do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.