

Opis przedmiotu zamówienia – II część – WYROBY WĘDLINIARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy wyrobów wędliniarskich dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

kaszanka cienka	kg	56
kaszanka gruba	kg	32
kielbasa biała surowa	kg	60
serdelki wieprzowe	kg	60
parówki cienkie	kg	50
kielbaski małe	kg	50
metka cebulowa	kg	32
pasztet mięsny	kg	32
pasztetowa gotowana	kg	32
pasztetowa wędzona	kg	42
salceson biały w galarecie	kg	42
mielonka	kg	32
szynka konserwowa	kg	32
polędwica sopocka	kg	32
szynka wędzona	kg	32
boczek wędzony	kg	30
podgardle wędzone	kg	60
słonina wędzona	kg	50
wędzonka typu krotoszyńska	kg	32

szynka ala pizza	kg	32
szynka tradycyjna	kg	32
szynka biała	kg	32
schab pieczony	kg	23
pieczeń firmowa	kg	32
pieczeń rzymska	kg	32
baleron	kg	32
łopatka pieczona	kg	23
schab hetmański	kg	32
rolada faszerowana	kg	32
rolada ze schabu	kg	23
pieczeń drobiowa	kg	32
polędwica drobiowa	kg	32
udziec z indyka pieczony	kg	23
rolada boczkowa	kg	23
mortadela	kg	80
kielbasa szynkowa	kg	32
kielbasa żywiecka	kg	25
kielbasa toruńska	kg	70
kielbasa śląska	kg	60
kielbasa drobiowa	kg	50
kurczak faszerowany	kg	32
kurczak gotowany	kg	32
kurczak w galarecie	kg	32

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

WĘDLINY Z PODROBÓW

1. Kaszanka cienka

Wymagania klasyfikacyjne:

kiszka krwista z kaszą jęczmienną i gryczaną w zmiennych proporcjach, parzona, konsystencja ścisła, flak naturalny cienki, barwa ciemno-brązowa/czarna, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu asortymentu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

2. Kaszanka gruba

Wymagania klasyfikacyjne:

kiszka krwista z kaszą jęczmienną i gryczaną w zmiennych proporcjach, parzona, konsystencja ścisła, flak naturalny gruby, barwa ciemno-brązowa/czarna, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu asortymentu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

3. Kielbasa biała surowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, z wyczuwalnym zapachem czosnku, majeranku i ziół,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

4. Serdelki wieprzowe

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa nie mniej niż 70%, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych o długości od 14cm do 16cm, odkręcane pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

5. Kielbaski małe

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowo-wołowy, krótkie ok. 10-12 cm, wędzony, parzony, homogenizowany (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe

(co najmniej 70%), tłuszcz wieprzowy oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

6. Parówki cienkie

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, homogenizowany (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe (co najmniej 70%), tłuszcz wieprzowy oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, konsystencja: dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

7. Metka cebulowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 % mięsa chudego) z dodatkiem cebuli (na 100 kg mięsa 0,75 kg cebuli), w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, baton długości ok. 10 cm, średnica na przekroju ok. 40 mm, barwa kremowo-różowa, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, miękka, bez rozwarstwień składników, produkt surowy, doprawiony dla wyrazistego smaku,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

8. Pasztetowa gotowana

Wymagania klasyfikacyjne:

wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby wieprzowej (25%), mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (maks.5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, konsystencja smarowna, jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy typu majeranek, pieprz,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

hermetyczne opakowanie jednostkowe

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

9. Salceson biały w galarecie

Wymagania klasyfikacyjne:

wędlina podrobowa, otrzymana z ozorów peklowanych (35%), wątroby (8%), podgardla skórowanego (35%), skórek wieprzowych (12%), przyprawiona, parzona, nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, pod

osłonką widoczny tłuszcz i galaretka, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja i struktura ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obecność szczeciny, chrząstek i kości, zapach i smak charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej z dodatkiem ozorków, wyczuwalne przyprawy: majeranek, pieprz, czosnek

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

10. Szynka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność, zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%, konsystencja dość ścisła, zapach i smak charakterystyczny dla danego wyrobu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

11. Mielonka

Wymagania klasyfikacyjne:

Zawierająca co najmniej 60% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu, średnio rozdrobniona, w sztucznej osłonce, barwa jasnoróżowa w batonie, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

12. Pasztet mięsny

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, bez kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie powinna być nie mniejsza niż 69%, wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę w gładki, wyrównany, powierzchnia lekko przypieczona,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

13. Pasztetowa wędzona

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby wieprzowej (25%), mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (maks. 5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, konsystencja smarowna, jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonej wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy typu majeranek, pieprz,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

WĘDLINY WĘDZONE

14. Polędwica sopocka

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość mięsa min. 70% - polędwicy wieprzowej, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

15. Boczek wędzony

Wymagania klasyfikacyjne:

wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberka, zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze - pojemnik typu Euro

16. Podgardle wędzone

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, wędzony, ze skórą, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

17. Słonina wędzona

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób bez skóry, wędzona, płyty lub kawałki o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

18. Szynka wędzona

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa min. 85%, wędzonka barwy brązowej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

19. Szynka ala pizza

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób wieprzowo-drobiowy, zawartość mięsa min. 85% z widocznymi w przekroju warzywami, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw i warzyw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

20. Wędzonka typu krotoszyńska

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, zawartość mięsa min. 85%, wędzonka barwy brązowej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

WĘDLINY NIEWĘDZONE

21. Baleron

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, mięso - karkówka wieprzowa, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości powyżej 70% mięsa w 100 g baleronu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

22. Pieczeń firmowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wędlina średnio rozdrobniona wieprzowo-wołowa, pieczona, mięso wieprzowe min. 48%, mięso wołowe min 18 %, w kształcie bloku, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

23. Pieczeń rzymska

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt wieprzowy lub wieprzowo-wołowy, mielony, pieczony w foremce, zawartość mięsa nie mniejsza niż 65%, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

24. Schab hetmański

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

25. Schab pieczony

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

26. Szynka biała

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, soczysty, parzony, produkowany z mięśni 100% szynki wieprzowej, poddanej peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej, barwa zewnętrzna biała, z dodatkiem liści laurowych i czosnku, związana sznurkiem spożywczym, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

27. Szynka tradycyjna

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób wieprzowy, soczysty, parzony, produkowany z mięśni 100% szynki wieprzowej, poddanej peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej, barwa zewnętrzna biała, z dodatkiem liści laurowych i czosnku, związana sznurkiem spożywczym, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

28. Łopatką pieczona

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość mięsa wieprzowego min. 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g; smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niepeklowana

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

29. Rolada boczowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wędzonka o kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przędzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4 cm lub w siatce elastycznej, zawartość boczku wieprzowego w gotowym wyrobie nie mniej niż 85 %, powierzchnia pokryta częściowo skórą lub nie, średnica batonu ok. 10 cm, konsystencja i struktura miękka, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego;

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

30. Rolada faszerowana

Wymagania klasyfikacyjne:

wędzonka o kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przędzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4 cm lub w siatce elastycznej, zawartość boczku wieprzowego w gotowym wyrobie nie mniej niż 85 %, powierzchnia pokryta częściowo skórą lub nie, średnica batonu ok. 10 cm, konsystencja i struktura miękka, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego;

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

31. Rolada schabowa

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

32. Pieczeń drobiowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, w kształcie batonu, powierzchnia czysta, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia;

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

33. Udziec z indyka pieczony



Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych gotowanych kawałków udźca indyczego, (bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych) zatopionych w klarowanej żelatynie; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), zapach i smak charakterystyczny dla mięsa indyczego pieczonego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

34. Polędwica drobiowa**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, w kształcie batonu, powierzchnia czysta, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia;

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane, opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

KIELBASY**35. Kielbasa szynkowa****Wymagania klasyfikacyjne:**

kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70 % wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, 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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

36. Kielbasa żywiecka**Wymagania klasyfikacyjne:**

kielbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g, powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30 cm; składniki równomiernie wymieszane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

37. Kielbasa toruńska**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa min. 70%, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm

do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

38. Mortadela

Wymagania klasyfikacyjne:

kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, batony w osłonkach o długości od 12 cm do 14 cm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

39. Kiełbasa śląska

Wymagania klasyfikacyjne:

kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, batony w osłonkach o długości od 12 cm do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

WEDLINY DROBIOWE

40. Kiełbasa drobiowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób garmażeryjny parzony z grubo zmielonych kawałków mięsa drobiowego w kształcie rolady, łatwy do porcjowania, zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem pieczenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

41. Kurczak w galarecie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z pokrojonego mięsa drobiowego zalanego galaretą, z dodatkiem warzyw suszonych i przypraw aromatyczno-smakowych, poddany schłodzeniu, gotowy do spożycia

po schłodzeniu, bez skór i podrobów, barwa jasna do jasno słomkowej; dopuszczalna niewielka warstwa wydzielanego tłuszczu; kształt zależny od użytej formy, smak i zapach charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa drobiowego, użytych dodatków, warzyw i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych;

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

42. Kurczak faszerowany

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób drobiowy z mięsa z kurczaka min. 80%, (nie dopuszcza się użycia MDOM -mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), składający się z farszu podrobowego zawiniętego w płaty z fileta z piersi kurzej i skóry drobiowej - pieczony, zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem pieczenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

43. Kurczak gotowany

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób drobiowy gotowany, zawierająca min. 85% fileta z kurczaka, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – próżniowo zamykane,
opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

44. Dla dostarczanych wyrobów wędliniarskich wymagany min. 15 dniowy termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy.
45. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów, stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
46. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, które zostały wyspecyfikowane w § 4 projektu umowy.
47. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
48. Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:
 - a) nazwa producenta
 - b) nazwa produktu
 - c) pojemność opakowania

- d) termin przydatności do spożycia
- e) warunki przechowywania
- f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
- g) zawartość tłuszczu

Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.

49. Sposób wykonania zamówienia:

- a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania wyrobów wędliniarskich. Dostawy odbywać się będą 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) na zasadach określonych w projekcie umowy.
- b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,
- c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
- d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą

50. Transport:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu wyrobów wędliniarskich (samochód chłodnia lub izoterma) na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
- b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.

51. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą na 365 dni. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.

52. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.


Lidia Lewandowska

