

Znak postępowania: KGS.2741.22.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Mięso, drób i jego przetwory

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Boczek surowy	Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wędzonego, okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
2.	Filet z kurczaka	Mięśnie piersiowe z kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta
3.	Kabanosy	Kiełbaski drobiowo-wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 75%
4.	Kiełbasa ze świniobicia	O zawartości mięsa wieprzowego min. 77%, termin ważności nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
5.	Łopatka bez kości	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta
6.	Parówki cienkie	Kiełbasa homogenizowana wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 50%
7.	Pasztet drobiowy 130 g	Mięso drobiowe kurczak lub indyk, brawa jasna, konsystencja gładka, smak subtelny
8.	Pasztet foremka	Opakowanie prostokątne foremka, wyrób mięsno-warzywny, mięso: drobiowe, wieprzowe
9.	Porcja rosołowa	Mięso w porcji rosołowej o barwie jasnej czyste pozbawione nadmiaru tłuszczu skład części drobiowych (skrzydeka, udka, korpus kurczaka)
10.	Schab bez kości	Schab wieprzowy bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia
11.	Szynka wędzona gotowana	Mięso wieprzowe, podane peklowaniu, delikatnemu wędzeniu oraz gotowaniu, wygląd jasnoróżowy, jednolita struktura soczysta, smak lekko słony z wyczuwalną nutą wędzenia, konsystencja delikatna, miękka łatwa do krojenia

12.	Polędwica w kotle gotowana	Polędwica wieprzowa, gotowana, barwa jasnoróżowa o jednolitej zwartej strukturze, smak słonawy, konsystencja miękka, krucha
13.	Schab pieczony	Wyrób wieprzowy pieczony-parzony
14.	Polędwica wiśniowa	Polędwica wieprzowa wyróżniająca się subtelnym owocowym akcentem, wygląd jasnoróżowa, jednolita zwarta struktura, smak lekko słonawy z wyczuwalną nutą wisni nadającą lekko słodkawy aromaty charakter, konsystencja krucha, soczysta i bardzo miękka
15.	Kiełbasa kolska	Kiełbasa wieprzowa wędzona, barwa jasnobrązowa do ciemniejszego po wędzeniu, smak i aromat intensywny, lekko pikantny, z wyraźnym aromatem wędzenia i przypraw (czosnek, pieprz majeranek), zwarta, przy krojeniu sprężysta
16.	Pieczeń rzymska	Wędlina przygotowana z mielonego mięsa wieprzowego, przypraw, wygląd jasnoróżowa do lekko brązowej na zewnątrz, jednolita struktura często z widocznymi przyprawami lub warstwą tłuszczu, smak i aromat delikatny, lekko słonawy, doprawiony czosnkiem, pieprzem i majerankiem, konsystencja miękka, soczysta
17.	Polędwic z indyka	Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków fileta z kurczaka, zawartość mięsa powyżej 60%
18.	Indyk w galarecie	Produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej, mięso drobiowe powyżej 30%, warzywa (marchew, ogórek konserwowy)
19.	Kiełbasa żywiecka	Kiełbasa wieprzowa, barwa jasnobrązowa do ciemniejszego w wyniku wędzenia, smak i aromat intensywny, lekko pikantny, wyraźnie wędzony
20.	Szynka chlebowa	Wędlina wieprzowa, barwa jasnoróżowa, jednolita struktura, smak i aromat lekko słonawy, delikatnie przyprawiony
21.	Szynka konserwowa	Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków mięsi szynkowych, zawartość mięsa powyżej 60%
22.	Szynka w kotle gotowana	Wędlina z szynki wieprzowej, peklowana, barwa jasnoróżowa, smak i aromat łagodny, delikatnie słonawy, naturalny aromat mięsa bez intensywnego wędzenia,
23.	Szynka wędzona	Wędlina z szynki wieprzowej, peklowana, podana procesowi wędzenia, który nadaje jej charakterystyczny aromat, barwa jasnoróżowa z lekko brązową skórką po wędzeniu zwrata i jednolita struktura, smak i aromat wyraźny lekko słonawy z charakterystyczną nutą dymu wędzonego
24.	Szynka z puszki	Konserwa wędlina wieprzowa przygotowana z gotowanej lub pieczonej szynki hermetycznie

		zamknięta w puszcze, barwa jasnoróżowa, jednolita i zwarta struktura często z lekkim połyskiem wynikającym z zalewy, smak lekko słonawy, konsystencja miękka, wilgotna, łatwa do rozdrobnienia
25.	Kiełbasa szynkowa	Wędlina z mięsa wieprzowego głównie szynka poddana peklowaniu i wędzeniu i gotowaniu barwa jasnoróżowa, smak lekko słonawy, subtelnie wędzony, o łagodnym aromacie mięsa
26.	Udko z kurczaka	Element tuszki kurczęcej obejmuje część udową z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, waga jednostkowa ok.300g, 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 świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje
27.	Żołądki	Podroby z kurczaka, indyka, barwa jasnoróżowa, sprężysta struktura

Dostarczone mięso świeże niemrożone

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od **6:00 do 8:00** w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu z minimalnie jednodniowym wyprzedzeniem przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej.

- Wykonawca dostarcza towar na miejsce określone przez Zamawiającego nieodpłatnie
- do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument WZ lub Fakturę.
- opakowania zbiorcze będą wypożyczone zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.
- termin realizacji zamówienia : od **09.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z późn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.