

**„Z A T W I E R D Z A M”**

.....

Data: .....2022 r.

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

o wartości szacunkowej powyżej 215.000 EURO

**pt.:**

**ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ MIĘSA, DROBIU ORAZ WĘDLIN  
NA POTRZBY AWL W 2023 R.**

**Nr sprawy: WNP/660/PN/2022**

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami  
*ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych*  
*(t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710; dalej jako: PZP)*

**BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH  
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY**

.....

---

Wrocław 2022 rok

<b>ROZDZIAŁ I</b>	<b>Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania;</b>
-------------------	--

Nazwa: **AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH**  
imienia generała Tadeusza Kościuszki  
reprezentowana przez Rektora – Komendanta

Adres: **ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław**

NIP: **896-10-00-117**

REGON: **930388062**

Adres poczty elektronicznej: Kontakt poprzez platformę zakupową, pod adresem wskazanym poniżej oraz na zasadach określonych w rozdziale XI SWZ

Adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>  
prowadzonego postępowania

SWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

<b>ROZDZIAŁ II</b>	<b>Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia;</b>
--------------------	---

Platforma zakupowa - <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

<b>ROZDZIAŁ III</b>	<b>Tryb udzielenia zamówienia;</b>
---------------------	------------------------------------

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 PZP oraz aktów wykonawczych do niej, o wartości zamówienia równej progowi unijnemu lub większej. W sprawach nieuregulowanych PZP zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 139 PZP, przewiduje odwróconą kolejność czynności, tj. może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

<b>ROZDZIAŁ IV</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia;</b>
--------------------	------------------------------------

1. Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień: **15110000-2 – Mięso**.
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą mięsa wieprzowego, wołowego, podrobów, drobiu oraz wędlin wieprzowych, wołowych i drobiowych określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
3. Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik do niniejszej SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.
5. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.

**ROZDZIAŁ V    Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych;**

1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, **Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:** dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP w formie zaświadczenia lub dokumentu równoważnego, wydanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną, o objęciu nadzorem funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP (podstawa prawna żądania dokumentu: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
3. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych (art. 107 ust. 4 PZP).

**ROZDZIAŁ VI    Termin wykonania zamówienia;**

**Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2023 r. do dnia 31.12.2023 r.**

**ROZDZIAŁ VII    Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i 109 PZP;**

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 PZP, Wykonawcę:
  - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 KK,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
    - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46 – 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1133 ze zm.) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 463 ze zm.),
    - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwa udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
    - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745),
    - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
    - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na

- terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745) – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
  - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.) może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy na podstawie art. 109 ustawy PZP.
  3. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
  4. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
  5. Wykonawca może zostać wykluczony na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 PZP, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
    - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
    - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
    - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
  - b) zreorganizował personel,
  - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
  - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
  - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzebranie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
8. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).**
9. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 883/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami destabilizującymi sytuację na Ukrainie.**

**ROZDZIAŁ VIII****Informacje o warunkach udziału w postępowaniu;**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu;
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SWZ.
2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku określonego w art. 112 ust. 2 PZP dotyczącego:
  - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
  - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.);
  - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
  - 4) zdolności technicznej lub zawodowej  
Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że należycie zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również realizuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:
    - co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy wyrobów mięsnych o wartości minimum 700 000,00 zł lub dostawy wyrobów mięsnych o łącznej wartości 700 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach – **dotyczy I części zamówienia,**
    - co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy wyrobów mięsnych w tym drobiu o wartości minimum 400 000,00 zł lub dostawy wyrobów mięsnych w tym drobiu o łącznej

wartości 400 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach – **dotyczy II części zamówienia,**

- co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy wyrobów mięsnych w tym wędlin o wartości minimum 250 000,00 zł lub dostawy wyrobów mięsnych w tym wędlin o łącznej wartości 250 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 2 dostawach – **dotyczy III części zamówienia.**

**Poprzez dostawę, Zamawiający rozumie jedną umowę (kontrakt). W przypadku dostaw wykonywanych wartość zrealizowanego zamówienia na dzień składania ofert powinna być nie mniejsza niż określona powyżej.**

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie**, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (art. 117 ust. 4 PZP).

<b>ROZDZIAŁ IX</b>	<b>Wykaz podmiotowych środków dowodowych;</b>
--------------------	---

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających:
  - 1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
    - a) **aktualnej decyzji administracyjnej** właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu

żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.);

- b) **wykazu wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; **wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ.**
- 2) brak podstaw wykluczenia:
- a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
- art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP,
  - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
- sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
- b) oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej;
- c) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
- art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
  - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
  - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
  - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP,
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
3. W przypadku podmiotu, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach art. 118 PZP, Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.
4. Zamawiający nie wezwie Wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków;
  - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
  6. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
  7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
    - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit a) - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit. a;
  8. Dokument, o którym mowa w ust. 7 pkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 pkt 2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
  9. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach art. 118 ustawy PZP, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, postanowienia ust. 7 i 8 stosuje się odpowiednio.
  10. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający może żądać od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
  11. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 10, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
  12. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 10, Zamawiający może żądać od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
  13. Przepis ust. 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
  14. Przepisy ust. 10-12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
  15. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 10, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.



16. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 PZP. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

<b>ROZDZIAŁ X</b>	<b>Forma i postać składanych oświadczeń i dokumentów oraz oferty;</b>
-------------------	---

1. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), składa się w formie elektronicznej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 70 PZP, tj. rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
2. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 PZP, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
3. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.) lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia.
4. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r., poz. 1233 ze zm.), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli Zamawiający wyraził zgodę w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 PZP.
6. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „**dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania**”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia,

- podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „**upoważnionymi podmiotami**”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
7. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
  8. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:
    - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
    - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
    - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 PZP – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
  9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
  10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
  11. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
  12. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
  13. Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
    - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
    - 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
    - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
  14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.

15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
16. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu.
17. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio Wykonawcy, Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego.
18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
19. Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
  - 1) muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
  - 2) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
  - 3) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
  - 4) muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

<b>ROZDZIAŁ XI</b>	<b>Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej;</b>
--------------------	---

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza „*Wyślij wiadomość*” dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych, np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej. Informacje dotyczące w szczególności odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej do konkretnego Wykonawcy.
3. Wykonawca ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformie zakupowej przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

4. Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Załącz konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
5. Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1797).
6. Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej, tj.:
  - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
  - 4) włączona obsługa JavaScript,
  - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - 6) platforma zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
  - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
8. Zamawiający dopuszcza następujące formaty przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad\_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg.
9. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określonej w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

- 2) zapoznał i stosuje się do instrukcji składania ofert/wniosków.
10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
  11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
  12. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
  13. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**.
  14. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
    - 1) .zip
    - 2) .7Z
  15. Wśród formatów powszechnych a **NIEWYSTĘPUJĄCYCH** w rozporządzeniu występują: .rar, .gif, .bmp, .numbers, .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
  16. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
  17. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
  18. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
  19. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
  20. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
  21. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
  22. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik ZIP, zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
  23. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
  24. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

<b>ROZDZIAŁ XII</b>	<b>Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 PZP;</b>
---------------------	--

Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami, niż określony w rozdziale XI.

<b>ROZDZIAŁ XIII</b>	<b>Osoby uprawnione do komunikowania się z Wykonawcami;</b>
----------------------	---

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: p. Barbara MEKARSKA, tel.: 261 658 062, e-mail: kontakt poprzez platformę zakupową.
2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 PZP postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w PZP, prowadzi się pisemnie.
3. Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

<b>ROZDZIAŁ XIV</b>	<b>Termin związania ofertą;</b>
---------------------	---------------------------------

1. Wykonawca jest związany ofertą 90 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **05.02.2023 r.**, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

<b>ROZDZIAŁ XV</b>	<b>Opis sposobu przygotowania oferty;</b>
--------------------	---

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr A do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.
2. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, na formularzu JEDZ w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji  $\alpha$  formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV. **Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.**
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 2, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

5. Oświadczenia, o których mowa w ust. 2–4, składa się wraz z ofertą, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).
6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru), Wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo.
8. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
9. **Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**
  - 1) wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SWZ;
  - 2) oświadczenia JEDZ, o których mowa w ust. 2-4;
  - 3) oświadczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;
  - 4) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
  - 5) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą PZP;
  - 6) *jeżeli dotyczy* przedmiotowe środki dowodowe;
  - 7) *jeżeli dotyczy* zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy PZP;
  - 8) *jeżeli dotyczy* oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie określonym w art. 117 ust. 4 ustawy PZP.

**ROZDZIAŁ XVI****Sposób oraz termin składania ofert;**

1. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Po wypełnieniu formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
3. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
4. Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodne z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej, o której mowa w rozdziale XI ust. 10 SWZ, dotyczącą przedmiotowego postępowania.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy zakupowej, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się

- z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
  8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub ofertę wariantową spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych ofert.
  9. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, że wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.
  10. Termin składania ofert upływa w dniu **08.11.2022 r., o godz. 11:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
  11. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 PZP.
  12. Wykonawca za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
  13. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
  14. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

**ROZDZIAŁ XVII****Termin otwarcia ofert;**

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. **w dniu 08.11.2022 r. godz. 11:30**. Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Otwarcie ofert jest niejawne. Zgodnie z postanowieniami PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”.



<b>ROZDZIAŁ XVIII</b>	<b>Sposób obliczenia ceny;</b>
-----------------------	--------------------------------

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami SWZ i uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty). Cena oferty, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Nieuwzględnienie w złożonej ofercie chociażby jednej pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ.
2. Cena oferty musi uwzględniać obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022, poz. 931 t.j.) – **w obliczeniu ceny nie obowiązuje tarcza antyinflacyjna.**
3. Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie jej wyliczenia. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągła się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągła się do 1 grosza.
4. Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w istotnych postanowieniach treści umowy oraz postanowieniami ustawy PZP.
5. Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – ***Załączniku - zestawienie asortymentowo – wartościowe.*** W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji zestawienia asortymentowo – wartościowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne.**
6. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia – zadań należy wyliczyć w „Zestawieniu asortymentowo - wartościowym” (zarówno zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne) i tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiących załączniki do niniejszej SWZ.
7. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób, Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
8. Zamawiający zastrzega, aby żadna cena z pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego nie została określona wartością 0,00 zł. Brak wyceny asortymentu lub wartość 0,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty.
9. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
10. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (tj. jedną cenę zarówno za zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne w odniesieniu do każdej pozycji asortymentowej). Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

<b>ROZDZIAŁ XIX</b>	<b>Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów oceny ofert;</b>
---------------------	---

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

I.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium;	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium;
1)	Cena brutto (C)	100%	100 punktów

Zasady oceny kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto zamówienia podstawowego, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów, wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C);$$

gdzie:

P <sub>i</sub> (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta „i” za kryterium „Cena brutto”;
C <sub>min</sub>	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert;
C <sub>i</sub>	cena oferty „i”;
Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium „Cena brutto”;

- Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.
- Jeżeli nie będzie możliwe dokonanie wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

<b>ROZDZIAŁ XX</b>	<b>Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;</b>
--------------------	---

- Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem wyjątków określonych w PZP.
- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaze zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
- Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców zawierająca co najmniej następujące elementy:
  - określenie celu gospodarczego,
  - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
  - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
- W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
- W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL – niezależnie od okresu – możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po

uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takimi, jak: imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopia, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wize wraz z ich kserokopią.

Podstawa: decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny) i decyzja nr 107/MON z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON, poz. 177).

- Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres obowiązywania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia **650 000,00 zł dla części I zamówienia, 300 000,00 zł dla części II zamówienia i 450 000,00 dla części III zamówienia**. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, łączna suma gwarancyjna ubezpieczenia OC powinna wynosić min. 1 400 000,00 zł. **Scan lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez ubezpieczyciela kopię polisy OC, o której mowa powyżej, Wykonawca zobligowany jest przesłać Zamawiającemu przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od jej zawarcia.**

<b>ROZDZIAŁ XXI</b>	<b>Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego;</b>
---------------------	--

- Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zostały określone w załączniku nr B do SWZ.
- Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr B do SWZ (integralna część SWZ).

<b>ROZDZIAŁ XXII</b>	<b>Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych;</b>
----------------------	--

- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w odniesieniu do 3 (trzech) części zamówienia.
- Zamawiający podzielił postępowanie na 3 części:  
**Część I – zakup mięsa wieprzowego, wołowego i podrobów;**  
**Część II – zakup mięsa drobiowego i podrobów;**  
**Część III – zakup wędlin.**

<b>ROZDZIAŁ XXIII</b>	<b>Liczba części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalna liczba części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części;</b>
-----------------------	--

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.

**ROZDZIAŁ XXIV****Wymagania dotyczące wadium;**

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie **79 000,00 zł** (słownie: siedemdziesiąt dziewięć tysięcy złotych 00/100), w tym na:
  - **część I – 38 000,00 zł,**
  - **część II – 16 000,00 zł,**
  - **część III – 25 000,00 zł.**
2. Zgodnie z art. 97 ust. 7 pkt 1-4 ustawy PZP wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) gwarancjach bankowych;
  - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r., poz. 299 ze zm.).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **wadium w postępowaniu WNP/660/PN/2022**. Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej.
5. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu albo w formie gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, z treści dokumentów potwierdzających fakt jego uiszczenia musi wynikać, że wadium zabezpiecza ofertę Wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - oznaczenie sprawy: **WNP/660/PN/2022**.
6. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
7. Zgodnie z art. 98 ust. 6 PZP Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
  - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1 PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
  - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
    - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
    - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
  - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.

8. Z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty określonej w gwarancji lub poręczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 98 ust. 6 PZP.
9. Gwarancje i poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP podlegać muszą prawu polskiemu. Wszystkie spory dotyczące gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim przez sądy polskie. W przypadku, gdy Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP w języku innym niż język polski, dokument gwarancji lub poręczenia należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Gwarancje i poręczenia podlegać muszą prawu polskiemu, a wszystkie spory odnośnie gwarancji poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
10. Wadium złożone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt. 2-4 PZP, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
  - 1) **aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),**
  - 2) **aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.**
11. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
12. Na podstawie art. 450 ust. 4 PZP w przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

**ROZDZIAŁ XXV****Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy;**

1. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zgodnie z art. 450 ust. 1 ustawy PZP, zabezpieczenie może być wnoszone, według wyboru Wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
  - 3) gwarancjach bankowych;
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych w art. 450 ust. 2 PZP:
  - 1) w wekslach z poręczeniem wekslowym banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej;
  - 2) przez ustanowienie zastawu na papierach wartościowych emitowanych przez Skarb Państwa lub jednostkę samorządu terytorialnego;
  - 3) przez ustanowienie zastawu rejestrowego na zasadach określonych w ustawie z dnia 6 grudnia 1996 r. o zastawie rejestrowym i rejestrze zastawów.
4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/660/PN/2022**. Wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w pieniądzu

przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą zabezpieczenia (wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego musi nastąpić przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego).

5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
6. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
7. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.
8. Zamawiający może pozostawić na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji kwotę 30% zabezpieczenia.
9. Kwota, o której mowa w ust. 8, jest zwracana nie później niż w 15. dniu po upływie okresu rękojmi za wady lub gwarancji.
10. Z zastrzeżeniem ust. 8, z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego (beneficjenta), zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz zamawiającego kwoty stanowiącej 5% ceny całkowitej podanej w ofercie, z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego przez Wykonawcę (zobowiązaniego).
11. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP.
12. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
13. Zabezpieczenie złożone w formie gwarancji lub poręczenia, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
  - 1) **aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),**
  - 2) **aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.**

<b>ROZDZIAŁ XXVI</b>	<b>Informacje dotyczące ofert wariantowych oraz informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.

<b>ROZDZIAŁ XXVII</b>	<b>Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową;</b>
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.

<b>ROZDZIAŁ XXVIII</b>	<b>Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. pkt 7 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXIX</b>	<b>Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 PZP;</b>
----------------------	---

Nie dotyczy.

<b>ROZDZIAŁ XXX</b>	<b>Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą;</b>
---------------------	---

1. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

<b>ROZDZIAŁ XXXI</b>	<b>Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 PZP;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej.

<b>ROZDZIAŁ XXXII</b>	<b>Informacja o dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu;</b>
-----------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXIII</b>	<b>Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXIV</b>	<b>Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP;</b>
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXV</b>	<b>Informacje o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXVI</b>	<b>Informacje o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań;</b>
-----------------------	--

1. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
2. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

<b>ROZDZIAŁ XXXVII</b>	<b>Wymagania w zakresie składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty w sytuacji określonej w art. 93 ustawy PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie wymaga** złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

<b>ROZDZIAŁ XXXVIII</b>	<b>Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy;</b>
-------------------------	--

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX PZP.
2. Odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
  - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa KIO. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
  - 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.



5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym UE lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 4 i 5 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
7. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.

**ROZDZIAŁ XXXIX****Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych;**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1, powoływane dalej jako: „RODO”), informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, tel.: 261 658 134; e-mail: [kancelaria@awl.edu.pl](mailto:kancelaria@awl.edu.pl).
2. W sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych (IOD): e-mail: [kancelaria@awl.edu.pl](mailto:kancelaria@awl.edu.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania i udzieleniu zamówienia, prowadzenia dokumentacji księgowo-podatkowej, archiwizacji danych, dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami.
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest:
  - 1) ustawa z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych;
  - 2) ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
  - 3) ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
  - 4) art. 6 pkt 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
5. Odbiorca lub kategorie odbiorców: podmioty upoważnione na podstawie zawartych umów powierzenia oraz uprawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa, w szczególności osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania na podstawie art. 18 oraz art. 74–76 PZP. Zasada jawności ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (szczególna kategoria danych).
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania oraz przez okres wynikający z przepisów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w szczególności zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata – przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Posiada Pani/Pan prawo:
  - 1) żądania dostępu do danych; w przypadku, gdy wykonanie tego obowiązku, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może, zgodnie z art. 75 PZP, żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;

- 2) żądania sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych; zgodnie z art. 76 PZP wykonanie tego obowiązku nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
  - 3) usunięcia danych w przypadku, gdy dane osobowe nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane, lub w inny sposób przetwarzane;
  - 4) żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych; zgodnie z art. 74 ust. 3 PZP wykonanie tego obowiązku nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Przysługuje Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-913 Warszawa.
  9. Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.
  10. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich.
  11. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z przepisów PZP.
  12. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciężącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Dnia: 04.10.2022

OPRACOWAŁA: Renata NAZIMEK

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Część I – ZAKUP MIĘSA WIEPRZEWOWEGO, WOŁOWEGO I PODROBÓW:****Poz. 1 Antrykot wołowy b/k kręg. (świeży) – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej, dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy

Antrykot wołowy b/k kręg. Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej, z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm odcięte:

od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym,

od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym,

od dołu – po linii odcięcia szpondra;

W skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzybrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

**Opakowania** – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) skład ilościowy produktu,

d) masę netto produktu,

e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 2 Baranina karkówka B/K – pakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** - 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 3 Baranina łopatka B/K – pakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 4 Baranina schab B/K – pakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 5 Boczek surowy wieprzowy kl. I (bez żeberek) - opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowanie jednostkowe vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 6 Golonka wieprzowa przednia**

**Wymagania klasyfikacyjne** – odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce: noga przednia odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej: golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce: główne mięśnie prostowniki i zginacze palców – waga jednej sztuki nie może przekraczać 0,75 kg

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 7 Karkówka wieprzowa b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeża) – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczeń. Barwa – mięśni, jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.

Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Karkówka wieprzowa b/k część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec:

– od przodu – po linii oddzielenia głowy; od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,

– od góry – po linii podziału tuszy; od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych;

następnie 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 główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

**Opakowanie jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy

asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 8 Ligawa wołowa b/k bez skóry i tłuszczu kl. I (bez kości świeża) – opakowanie vac**

Ligawa - zwarte, najbardziej twarde mięso z udźca w kształcie walca pozbawiona błon i tuszcy. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej, dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

**Opakowanie jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** - 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 9 Łopatka wieprzowa b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeża) – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

Łopatka wieprzowa b/k część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;

- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

**Opakowanie jednostkowe typu vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 10 Nerki wieprzowe**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowanie** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 11 Nogi wieprzowe**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy



asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 12 Ozory wieprzowe**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 13 Podgardle wieprzowe: Opakowanie vac - szczelnie zamknięte**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,

- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 14 Połędwica wieprzowa: opakowanie vac - szczelnie zamknięte**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowanie jednostkowe typu vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 15 Połędwica wołowa: opakowanie vac - szczelnie zamknięte**

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie jednostkowe typu vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 16 Policzki wołowe – opakowanie vac -**

Policzki wołowe – mięśnie policzkowe krowy.

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie jednostkowe typu vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 17 Rostbef wołowy b/k – opakowanie vac**

Rostbef jest częścią tylnej ćwierćtuszy koloru czerwonego o średnim przyroście tłuszczowym. Tkanka mięsna jest delikatna, krucha, miękka, drobnowłóknista i jednolita, pokryte cienką błoną.

**Wymagania klasyfikacyjne** – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania jednostkowe** – typu vac szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 18 Schab wieprzowy b/k sk. i tł. kl. I (bez kości świeży) – opakowanie vac**

**Charakterystyka** – schab jest odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- od przodu - między czwartym a piątym kręgiem piersiowym (po linii odcięcia karkówki),
- od góry po linii podziału tusz na półtusze,
- od tyłu po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej z pozostawieniem części chrząstkowej skrzydła przy schabie,
- od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,
- słonina ze schabu zdjęta w ten sposób, by był on pokryty warstwą tłuszczu (okrywą tłuszczową) grubości 2-5 mm, zależnie od dalszego przeznaczenia schabu.

Głównymi mięśniami są: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tzw. polędwiczka wewnętrzna).

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Barwa – mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy – tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

**Opakowania jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)  
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 19 Serca wieprzowe**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)  
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 20 Ślonina**

Ślonina to warstwa tłuszczu okalająca część karkową półtuszy. Nie jest ona mięsem, jest tłuszczem, barwa od białej po jasnorożową lub różową. Tkanka tłuszczowa zwarta i twarda.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)  
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 21 Śmalec wieprzowy wyborowy**

**Wymagania klasyfikacyjne** – produkt spożywczy otrzymany z tłuszczów wieprzowych, które zostały poddane procesom wytapiania i uszlachetniania, przeznaczony do smażenia lub pieczenia, struktura i konsystencja – w temperaturze 200 °C – stała, lekko miękka, barwa – biała z odcieniem kremowym,

jednolita w całej masie, smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla smalcu wieprzowego, stan powierzchni – sucha, czysta, nielepka, nieznacznie wyczuwalna wilgoć, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

**Opakowanie jednostkowe** – smalec należy pakować w papier pergaminowy, folie lub w inne opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, niespełnienie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, deformacja kostek, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy** - opakowanie jednostkowe - kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe lub pojemniki plastikowe,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 22 Szponder wołowy – opakowanie vac**

Partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber nad mostkiem, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeberka, charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznacznym przyrostem tłuszczowym

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 23 Szynka wieprzowa b/k kl. I (bez kości świeża) – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – szynka bez golonki jest odcięta z tylnej części półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- między pierwszym a drugim kręgiem kości krzyżowej, z odciętym fałdem tłuszczu pachwinowego i przepołowionymi kręgami kości krzyżowej,
- golonkę tylną odcina się od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego,
- dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu grubości ok. 1 cm.

Głównymi mięśniami są: mięsień półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladowy, brzuchaty bez jego dolnej części.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania jednostkowe vac** - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 24 Wątroba wieprzowa kl. I (świeża) – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wątroba składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego, o strukturze nieznacznie ziarnistej, konsystencji jędrnej, elastycznej, o zapachu swoistym, charakterystycznym dla wątroby, o barwie brązowo-wiśniowej, powierzchni czystej, gładkiej, lekko błyszczącej i wilgotnej, bez przekrwień, ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie wątroby, zmiany zabarwienia, występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,

- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 25 Wołowina ekstra b/k - opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** – powierzchnia cięć powstała przy podziale, powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Wołowina ekstra otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, odcięta:

od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej ćwierćtuszy;

od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniastych; w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach

**Opakowanie jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 26 Wołowina zrazowa b/k – opakowanie vac**

**Wymagania klasyfikacyjne** - powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Wołowina zrazowa b/k mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniastych mięśni.



**Opakowanie jednostkowe vac** – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 27 Żeberka wieprzowe (świeże)**

Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Żeberka wieprzowe część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,

od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,

od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra,

od góry – po linii oddzielenia schabu;

przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Część II – ZAKUP MIĘSA DROBIOWEGO I PODROBÓW:****Poz. 1 Filet z kaczki bez kości (świeży)**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z tusz kaczyc, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 2 Filet z piersi indyka bez kości (świeży)**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnorożowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia

plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** - 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 3 Filet z piersi kurczaka bez kości (świeży)**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości, każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 4 Golonka z indyka**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z ud indyczych, zawierające mięśnie ud ze skórą, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso – golonki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 5 Indyk świeży cały**

**Wymagania klasyfikacyjne** - Indyk cały, wypatroszony, bez głowy, stóp i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 6 Kaczka cała świeża**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Kaczka cała, wypatroszona, bez głowy i stóp, pierza (dokładnie oczyszczona) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczki świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 7 Kurczak cały świeży**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Kurczak cały, wypatroszony, bez głowy i stóp, pierza, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego kurczaka, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 8 Mięso z uda indyka**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso z uda indyczego bez skóry oraz tłuszczu podskórnego.

Mięso pokrojone na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Charakteryzuje je barwa typowa dla mięsa udowego - czerwona do ciemnoczerwonej.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 9 Noga cała z kaczki świeża**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kaczki, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek opierzenia, lekko wilgotna.

**Cechy dyskwalifikujące** - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 10 Noga cała z kurczaka świeża**

**Wymagania klasyfikacyjne** – waga nogi musi zawierać się w przedziale 250-330 g. Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 11 Porcja rosółowa**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające elementy grzbietu wraz z szyją i skórą, porcje rosółowe powinny być cięte wzdłuż grzbietu, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia –

czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

## **Poz. 12 Skrzydełka z kurczaka**

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso drobiowe uzyskane kurcząt, zawierające elementy skrzydeł wraz ze skórą, powinny być cięte przy grzbiecie, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek opierzenia, lekko wilgotna,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



**Poz. 13 Szyje z indyka**

**Wymagania klasyfikacyjne** – szyje z indyka, bez głowy i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Opakowanie jednostkowe** – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 14 Wątroba z indyka (świeża)**

**Wymagania klasyfikacyjne** - wątróbki drobiowe uzyskane z indyków, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

**Cechy dyskwalifikujące** - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 15 Wątroba z kurczaka (świeża)**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 16 Żołądki kurczaka (świeże)**

**Wymagania klasyfikacyjne** – żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości, każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Część III – ZAKUP WĘDLIN:****Poz. 1 Baleron – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego

**Wymagania klasyfikacyjne** - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – karkówka wieprzowa minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzęce wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu., maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1039kj/251kcal; tłuszcz: 21 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,0 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 2 Bekon wędzony**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 71,4%), woda, sól, białko sojowe – składnik alergenny, stabilizatory: cukry (sacharoza, glukoza, maltodekstryna), substancje zagęszczające: przeciwutleniacz regulator kwasowości - substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,

- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 3 Blok śniadaniowy – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego

**Wymagania klasyfikacyjne** – barwa na przekroju różowa,

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

**Skład surowcowy** – szynka wieprzowa 100 %

Przyprawy na 100 kg, użytych surowców do peklowania: peklosól 6,5 kg, izoaskorbian 0,1kg, glutaminian 0,1 kg, cukier 0,1 kg; dodane do produkcji: pieprz naturalny 0,1 kg, sól 0,4 kg,

Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa: peklowanego 89 – 93 % oraz nie peklowanego 91 – 96 %.

Zawartość wody nie więcej niż 83,0 %, tłuszczu nie więcej niż 8,0 %, białka nie mniej niż 13,0 %, soli nie więcej niż 4,0 %, azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125 % (m/m), fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1-1,5kg

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 4 Boczek wędzony parzony b/k**

Grubość tkanki tłuszczowej w przekroju nie może przekraczać 30 % całości powierzchni

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – boczek wieprzowy minimum 89%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforan, polifosforan, cytrynian sodu, karagen; białko zwierzęce wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octany potasu, mleczan potasu; aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, kwas askorbinowy; wzmacniacze smaku: rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko, gluten. Wartość energetyczna: 1525kj/369 kcal; tłuszcz: 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 15 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,4 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćcami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 5 Boczek z komina b/k:**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 90,9%), woda, sól, stabilizator, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz – E301, syrop glukozowy, aromat, substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćcami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 6 Filet z indyka pieczony – produkt plasterkowany**

**Składniki** – mięso drobiowe z indyka (minimum 58%), woda, skórki wieprzowe, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie (minimum 4%), sól, skrobia, białko sojowe, stabilizator, cukier gronowy, dekstroza, wzmacniacze smaku, aromaty (w tym gluten, seler, laktoza), substancja zagęszczająca, przeciwutleniacz, przyprawy (w tym gorczyca), substancja konserwująca

**Opakowanie jednostkowe 250 – 500 g produkt plasterkowany**

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 7 Filet wędzony z indyka**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego wędzonego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 8 Golonka wieprzowa przednia peklowana bez kości w siatce (w folii)**

Golonka przednia bez kości peklowana w siatce (w folii) waga od 0,45 do 0,60 kg

**Wymagania klasyfikacyjne** – golonka przeznaczona do szybkiego odgrzania w opakowaniu z folii z instrukcją i czasami podgrzewania.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku  
Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 9 Kabanosy – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana 100g. Produktu wyprodukowano z minimum 122g mięsa wieprzowego.

**Składniki:** mięso wieprzowe, sól, maltodekstryna; hydrolizat białka sojowego, przyprawy (pieprz, kminek, gałka muszkatołowa, kolendra); ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1161kj/280kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 19 g; sól: 2,2 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 10 Kabanosy drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kabanosy z drobiowe w 100% z mięsa kurczaka BEZ KONSERWANTÓW, tworzona wg tradycyjnych receptur.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia



**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 11 Kabanosy wieprzowe z dodatkiem wołowiny pakowane 120-150 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, skrobia, przyprawy i ich ekstrakty (zawierają gorczycę, seler), sól, cukier, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, Składniki osłonki jadalnej – substancja żelująca: alginian sodu, stabilizatory: celuloza, guma guar; regulator kwasowości: mleczan wapnia, Z minimum 185 g mięsa (minimum 170 g mięsa wieprzowego i minimum 15 g mięsa wołowego) wyprodukowano 100 g produktu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 12 Kaszanka – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – woda, skórki wieprzowe, kasza jęczmienna (gluten), mięso z głów wieprzowych minimum 11,5%; wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, sól, przyprawy (pieprz, majeranek, cebula). Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 889kJ/213kcal; tłuszcz: 13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,1 g; węglowodany: 11 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 13 g; sól: 1,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 13 Kielbasa biała parzona – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 76%, woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1250kJ/302kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 12 g; sól: 1,6 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 14 Kielbasa drobiowa parzona**

Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

**Składniki** – mięso z kurczaka minimum 40%, mięso z indyka minimum 35% woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać soję, seler, gorczycę, mleko, gluten

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 15 Kielbasa golonkowa podsuszana**

Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, podsuszana

**Wymagania klasyfikacyjne** – wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej do ciemnobrażowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać

**Skład surowcowy** – wyrób wieprzowy, wędzony, podsuszony, grubo rozdrobniony w skład, którego wchodzi: wieprzowina kl. I peklowana, kl. II peklowana, kl. III peklowana

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,

- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 16 Kielbasa jałowcowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych, nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, glukoza, sacharoza, przeciwutleniacz [kwas askorbinowy], warzywa suszone, przyprawy (jałowiec minimum 0,15%) i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca [azotyn sodu], 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 154 g mięsa wieprzowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 17 Kielbasa krakowska parzona – produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kielbasa wieprzowa, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 60%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny; stabilizatory: trifosforany, polifosforany, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przyprawy, hydrolizat białka sojowego, ekstrakty przypraw, barwniki: betanina, koszenila (laktoza); substancja konserwująca: azotyn sodu. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Może zawierać alergeny: seler, gluten, gorczyca. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 354kJ/84kcal; tłuszcz: 1,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,1 g; węglowodany: 2,7 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 14 g; sól: 2,1 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy

asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 18 Kielbasa krakowska podsuszana – pakowana opakowanie 90-120 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: stabilizatory:, regulator kwasowości przeciwutleniacz: hydrolizat białka sojowego, glukoza, wzmacniacz smaku: E621, przyprawy, aromaty (zawierają **soję**), substancja konserwująca: E250. Informacja o wartości odżywczej 100 g produktu: wartość energetyczna 571kJ/136kcal, tłuszcz 6,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g, węglowodany 2,2 g, w tym cukry 0,2 g, białko 18,3 g, sól 2,9 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 90 – 120 g.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 19 Kielbasa krakowska sucha produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, podsuszana. 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 104 g mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukry: cukier, glukoza, maltodekstryna; przyprawy (pieprz, kolendra, kminek), ekstrakty przypraw; hydrolizat białka sojowego,; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: gluten, seler, gorczycę, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 609kJ/145kcal; tłuszcz: 6,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,0 g; węglowodany: 2,1 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 20 g; sól: 2,3 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1 – 1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 20 Kielbasa krucha – pakowana w atmosferze ochronnej.**

Kielbasa krucha wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso wieprzowe (minimum 97% ), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku, ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości, aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze, tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, metki uszkodzone, porozrywane, z wyciekami, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, odłamkami kości itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – pakowana w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 21 Kielbasa myśliwska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, 100 g produktu otrzymano ze 132 g mięsa wieprzowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 22 Kielbasa parówkowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 68%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir), stabilizator: polifosforany, trifosforany, mleczan sodu; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu.. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1079kJ/261kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 9,4 g; węglowodany: 0,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 23 Kielbasa podlaska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa z mięsa wieprzowego, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 73%, woda, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, skrobia modyfikowana, stabilizatory: trifosforany; przyprawy i ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, barwnik: karminy, dekstroza, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 24 Kielbasa podwawelska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy, warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 1166kj/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.



**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 25 Kielbasa polska surowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona surowa, wędzona. 100 gram produktu wyprodukowano z minimum 109 gram mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, izoaskorbinian sodu; przyprawy (zawierają gorczycę), i ich ekstrakty, barwnik: koszenila; bakterie kwasu mlekowego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten.

Numer partii określony kodem produkcji, wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1276kJ/308kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,3 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,7 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 26 Kielbasa serdelki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa otrzymana z mięsa wieprzowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków wieprzowych, Produkt homogenizowany wędzony parzony w osłonce jadalnej kolagenowej.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 92%, skrobia ziemniaczana, sól, regulatory kwasowości dekstroza, przyprawy naturalne i ekstrakty przypraw, stabilizator, cukier, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca, osłonka kolagenowa (wołowa)

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 27 Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona) – produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny (gluten), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 347kj/82kcal; tłuszcz: 1,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 28 Kielbasa śląska (średnio rozdrobniona) – opakowanie jedn. w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.

**Składniki:** mięso wieprzowe minimum 96,5%, sól, woda, przyprawy (czosnek, pieprz, kolendra), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukier, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać alergeny: soja, seler, gorczyca, gluten, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1100kj/265kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być

dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 29 Kielbasa toruńska (średnio rozdrobniona) – op. jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy (gorczyca), warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, ekstrakt drożdżowy, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler. Wartość energetyczna: 1166kj/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 30 Kielbasa wiejska w jelicie naturalnym – opakowanie jedn. w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa mocno wędzona lekko pikantna wieprzowa. Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym długości 30 - 40 cm, barwa osłonki po obróbce termicznej ciemnobrązowa, barwa na przekroju od różowej do czerwonej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza pojedyncze zawędzone wytryski farszu. Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety. Konsystencja – ścisła, plasterki o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się.

**Skład surowcowy** – mięso wieprzowe (minimum 67%), woda, mięso wołowe (minimum 8%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól spożywcza, czosnek, przyprawy, syrop cukrowy, ekstrakty ziół, substancja konserwująca: azotyn sodu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione,

pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 31 Kielbasa wojskowa (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana) – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy wojskowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy wojskowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej **dokumenty powołane**. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Kielbasa wojskowa specjalna, wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi minimum 65% mięsa wieprzowego kl. II, minimum 30% mięsa wołowego kl. II i minimum 5% podrobów (serca, ozory) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**Wymagania organoleptyczne** – według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej rozdrobienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Ciemnoróżowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, podsuszanej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

**Wymagania chemiczne – według Tablicy 2.**

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody i tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	82,0	PN-ISO 1442 i PN-ISO 1444
2	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	60,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	13,2	PN-A-04018
5	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1) 2)</sup>.

**Wymagania mikrobiologiczne** – zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3)</sup>. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

<sup>1</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>3</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

**Trwałość** – okres przydatności do spożycia kiełbasy wojskowej specjalnej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**Metody badań** – sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

**Pakowanie** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie jednostkowe** może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe** powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) skład ilościowy produktu,

d) masę netto produktu,

e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 32 Kielbasa z beczki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

mięso wieprzowe (minimum 82%), mięso drobiowe z kurczaka (minimum 9%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości: aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze, tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe, substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) skład ilościowy produktu,

d) masę netto produktu,

e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 33 Kielbasa z indyka – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Skład: Mięso z indyka minimum 73%, woda, tłuszcz drobiowy, sól konserwująca, przyprawy, maltodekstryna, zioła, cukier, stabilizator przeciwutleniacz

**Cechy dyskwalifikujące** - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 34 Kielbasa zwyczajna (średnio rozdrobniona) – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 78%, tłuszcz wieprzowy, woda, substancja zagęszczająca: skrobia ziemniaczana; sól, białko sojowe, przyprawy ( pieprz, czosnek, gałka muskatołowa ), hydrolizat białka sojowego, maltodekstryna, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu; barwnik: koszenila (laktoza), betanina; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1257kj/304kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 2,2 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 35 Kielbasa żywiecka – produkt plastrowany i pakowany opakowania 1-1,5kg**

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 99%, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen;

stabilizatory: trifosforany, polifosforany, cukier, glukoza; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; przyprawy ( czosnek, kolendra ), ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Wartość energetyczna: 841kj/202kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,1 g; węglowodany: 0,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 36 Kielbasa żywiecka – produkt plastrowany i pakowany – opakowanie 90-120 g**

Zwarta, podsuszana, wędzona kiełbasa w cienkich plasterkach

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana sól, substancja zagęszczająca, stabilizatory, regulator kwasowości, przeciwutleniacz, hydrolizat białka **sojowego**, glukoza, przyprawy, maltodekstryna, ekstrakty przypraw, aromat, substancja konserwująca: E250

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 90-120 g

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 37 Kielbaski drobiowe grillowe – opakowanie 300-500 g**

**Skład** – mięso drobiowe minimum 53%, mięso indyka minimum 3%, woda, tłuszcz drobiowy, kollagen drobiowy, mąka pszenna, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, czosnek suszony, cukier, emulgator wzmacniacz smaku przeciwutleniacz, kwas cytrynowy



**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 38 Kielbaski frankfurterki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, surowa.

**Skład** – mięso wieprzowe (minimum 94%), woda, tłuszcz wieprzowy, błonnik pszenny, sól, regulatory kwasowości, stabilizatory przeciwutleniające przyprawy, glukoza, wzmacniacz smaku ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: barwnik

Może zawierać alergeny: gluten, gorczycę, seler, soję, mleko (łącznie z laktozą), jaja, dwutlenek siarki.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 39 Kindziuk – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, surowa, wędzona. 100gram wyrobu gotowego wyprodukowano z minimum 111 gram mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, przyprawy (gorczyca) i ich ekstrakty, regulator kwasowości; lakton kwasu glukonowego; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu; barwnik: koszenila; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten. Wartość energetyczna: 893kj/215kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 5,8 g; węglowodany: 1,9 g, w tym cukry: 0,9 g; białko:

18 g; sól: 2,9 g. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 40 Krupniok**

**Skład** – woda, skórki wieprzowe, kasza, mięso z głów wieprzowych minimum 12%, wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, sól, warzywa suszone (marchew, pasternak, cebula, seler, pietruszka, por, papryka), przyprawy, cukier, olej rzepakowy, ocet spirytusowy

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 41 Kurczak faszerowany – plastry opakowanie 100-180 g**

**Skład** – mięso z kurczaka minimum 71%, skórki z kurczaka, wątroba wieprzowa minimum 7%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, woda, rodzynki, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), sól, białko wieprzowe, błonnik pszenny, przyprawy, E316 - przeciwutleniacz, maltodekstryna, sacharoza

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 42 Kurczak gotowany – plastry opakowanie 100-180 g**

**Skład** – filet z kurczaka minimum 85%, woda, skrobia, sól, białko serwatkowe (zawiera białka mleka), białko wieprzowe, stabilizatory: cytryniany sodu, karagen, glukoza, przyprawy i ich ekstrakty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 43 Mielonka drobiowa z pistacjami – plastry opakowanie 100-180 g**

**Skład** – mięso z kurczaka minimum 48%, indyka minimum 16%, skórki drobiowe, tłuszcz wołowy, orzechy pistacjowe minimum 4%, skrobia ziemniaczana, woda, sól, dekstroza, przyprawy, wywar drobiowy, stabilizator przeciwutleniacz, ekstrakt przypraw, barwnik, konserwant

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii

salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 44 Mortadela – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir); wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1030kJ/249kcal; tłuszcz: 22g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,4g; węglowodany: 1,7g, w tym cukry: <0,5g; białko: 11g; sól: 1,8g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, mortadele uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 45 Parówki cienkie – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 69%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe; sól; stabilizatory: mleczan sodu, polifosforany, trifosforany; przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir); przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Osłonka wędliny

nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 949kj/231kcal; tłuszcz: 25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,8 g.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 46 Parówki cienkie classic – pakowane opakowanie jednostkowe 250-300 gr**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 71%), woda, sól, białko sojowe, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory (difosforany, trifosforany), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Mogą zawierać zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 47 Parówki cienkie do Hot Dog we flaku z jelita naturalnego – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – batony w osłonkach naturalnych w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce

drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 1-1,5 mm niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu

**Skład surowcowy** – wyrób wieprzowy wędzony, parzony, drobno rozdrobniony, w skład, którego wchodzi: mięso wieprzowe z szynki (minimum 80%), sól, białko sojowe, glukoza, stabilizatory aromaty, skrobia modyfikowana, przeciwutleniacze, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca.

**Wartości odżywcze** – w 100 g produktu: wartość energetyczna - 1223 kJ / 295 kcal, tłuszcz - 25 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 8,7 g, węglowodany – 1,5 g w tym cukry – 1,0 g, białko – 16 g, sól – 2,6 g. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125% (m/m). Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 48 Parówki cienkie drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bez osłonki.

**Składniki** – mięso z indyka minimum 45,4%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka minimum 26,3%, woda, tłuszcz drobiowy, substancja zagęszczająca:, sól, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu, białko sojowe, ekstrakty przypraw, aromaty, stabilizatory: przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 49 Parówki drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina otrzymana z mięsa drobiowego (dopuszcza się dodatek mięsa wieprzowego), tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówek drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu

**Skład** – mięso z indyka (minimum 56%), mięso oddzielone mechanicznie z indyka (do 15%), mięso wieprzowe (minimum 15%), woda, tłuszcz wieprzowy, stabilizator skrobia modyfikowana, sól, białko sojowe, stabilizatory wzmacniacz smaku regulator kwasowości przeciwutleniacze przyprawy, ekstrakty przypraw, ekstrakt papryki, dekstroza, substancja konserwująca.

**Wartości odżywcze** w 100 g produktu: wartość energetyczna 916 kJ / 221 kcal, tłuszcz 16,6 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,0 g, węglowodany 2,7 g w tym cukry 0,6 g, białko 14,6 g sól 2,9 g. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125% (m/m). Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 50 Parówki koktajlowe – opakowanie jednostkowe 500-1000 g**

**Skład** – mięso drobiowe minimum 54%, woda, mięso wołowe minimum 10%, tłuszcz wołowy, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, cukier, emulgator wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, konserwator dym wędzarniczy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej, op. jednostkowe 500-1000 g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 51 Paszтет turystyczny pieczony – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Skład** – mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa min 11%, mięso z kurczaka lub indyka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna, woda, tłuszcz, skrobia ziemniaczana, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy, wzmacniacz smaku, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, paszтетowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 52 Paszтет turystyczny pieczony drobiowy – op. jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Skład** – mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso oddzielone mechanicznie z indyka, mięso z kurczaka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna (*gluten*), woda, tłuszcz i skórki z kurczaka, skrobia ziemniaczana, proszek *jajowy*, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty



przypraw, przyprawy (zawierają *seler*), wzmacniacz smaku: E621, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej, opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 53 Pasztetowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 36%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, woda, skórki wieprzowe, sól, przyprawy ( pieprz, cebula, papryka, seler, gorczyca ), białko roślinne (soja) skrobia ziemniaczana, glukoza, mąka pszenna (gluten), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości, aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko. Wartość energetyczna: 1334kJ/322kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 1,5 g, w tym cukry: 0,3 g; białko: 16 g; sól: 1,8 g.

O słonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 54 Pieczeń drobiowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Pieczень drobiowa, średnio rozdrobniona, pieczona

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej, opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 55 Poledwica drobiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Produkt blokowy drobiowy, parzony z dodatkiem białka wieprzowego i wody.

**Składniki** – mięso drobiowe z kurczaka minimum 49%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, fosforan diskrobiowy; karagen; błonnik pszenny (gluten), białko wieprzowe, aromaty (gluten, soja), przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja żelująca: guma ksantanowa; cukry: glukoza, cukier; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość energetyczna: 321kj/76kcal; tłuszcz: 1,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5 g; węglowodany: 3,7 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,0 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 56 Połędwica łososiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Wędzonka wieprzowa wędzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – schab bez kości minimum 76%, woda, sól, stabilizatory: difosforany, trifosforany; cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe, substancja zagęszczająca: karagen; błonnik owsiany, laktoza (mleko), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; hydrolizat białka sojowego, aromaty i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Wartość energetyczna: 432kj/103kcal; tłuszcz: 3,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,4 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 17 g; sól: 2,2 g. Numer partii określony kodem produkcji.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 57 Połędwica po góralsku – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Składniki – połędwica wieprzowa minimum 71%, woda, sól, stabilizatory: przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, trifosforany, białka wieprzowe (kolagenowe i hemoglobina), błonnik pszenny bezglutenowy, białko sojowe, glukoza, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, ekstrakt z rozmarynu, maltodekstryna, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt warzywny aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego) - (zawierają seler), substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 58 Poledwica sopocka – pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 80%), woda, sól, stabilizator:, glukoza, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja zagęszczająca:, wzmacniacz smaku: białko wieprzowe, przeciwutleniacz:, aromat, substancja konserwująca. Może zawierać gorczycę, seler, soję, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. jednostkowe 100-120 g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 59 Poledwica sopocka wieprzowa – plastrowana i pakowana w opakowania 1-1,5kg**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzece wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu:, maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbiniowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżopwy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. wartość energetyczna: 413kj/98kcal; tłuszcz: 3,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,3 g; węglowodany: 1,1 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 16 g; sól: 2,2 g.

Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 60 Poledwica z warzywami plastry 150-200 g**

**Składniki** – woda, mięso z kurczaka, warzywa konserwowa w różnych proporcjach minimum 18% (papryka, marchew, ogórek, kukurydza, sól, ocet, cukier, przyprawy), skórki wieprzowe, skórki z indyka, skrobia ziemniaczana, pieczarki konserwowe minimum 3,3% (pieczarki, ocet, cukier, sól), sól, białko sojowe, białko wieprzowe, maltodekstryna, stabilizatory: substancja zagęszczająca: aromaty, ekstrakty przypraw naturalnych, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 61 Salami naturalne pakowane – opakowanie jednostkowe 150-180 g**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, surowo-wędzona, podsuszana, plastry.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, słonina, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości: E 575, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, barwnik: karminy, substancja konserwująca: azotyn sodu, Do wyprodukowania 100 g produktu użyto minimum 88 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 62 Salami naturalne z pieprzem – opakowanie jednostkowe 150-180 g**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, podsuszana.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: barwnik:, substancja konserwująca:, otoczone: żelatyna wieprzowa, pieprz kolorowy minimum 7% (czarny, biały, zielony, różowy), skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, emulgator:, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 114 g mięsa wieprzowego i minimum 2 g mięsa wołowego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 63 Salami wieprzowe – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: gorczycę, seler), czosnek, regulator kwasowości: ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: barwnik: substancja konserwująca: Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 98 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, , zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta

w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 64 Salami z indyka i wołowiny – opakowanie jednostkowe 200-250 g**

**Skład** – mięso indycze minimum 72%, tłuszcz wołowy minimum 24%, sól, dekstroza, przyprawy, przeciwutleniacze barwnik karmin genuiński, konserwant dym wędzarniczy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 65 Salceson ozorkowy plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa, podrobowa z dodatkiem wody.

**Składniki** – ozorki wieprzowe minimum 57%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna wieprzowa, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; izoaskorbinian, przyprawy (pieprz czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być

dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 66 Salceson typu wiejskiego w jelicie naturalnym plastrowany w opakowaniu 1-1,5kg**

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson z kawałkami mięsa w osłonce naturalnej osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, niepomarszczona.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 67 Salceson włoski – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Produkt wieprzowy blokowy, podrobowy średnio rozdrobniony z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 60%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna wieprzowa, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przyprawy (pieprz czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać: alergeny: mleko, seler, gorczyca, glutenu, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 948kj/228kcal; tłuszcz: 18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,2 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 14 g; sól: 1,9 g.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii



salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 68 Schab pieczony - plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (100g wyprodukowano z minimum 117 g mięsa), sól spożywcza, glukoza, ekstrakty przypraw, czosnek suszony, pieprz czarny i kolorowy, majeranek.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 69 Schab w ziołach – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Schab pieczony z dodatkami przypraw.

**Składniki** – 100g produktu wyprodukowano z minimum 100g schabu wieprzowego, schab wieprzowy, sól, błonnik (pszenny i grochowy), skrobia, aromaty (gluten, soja), cukier, białko sojowe, przyprawy, sok z cytryny, octany sodu, przeciwutleniacz: mleczan wapnia, ekstrakt drożdżowy. Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko. Wartość odżywcza na 100 g: Wartość energetyczna: 704kJ/168 kcal; Tłuszcz 6,4g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,8g

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii

salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

### **Poz. 70 Serdelki drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego minimum 45 % w jelicie naturalnym, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych walcowatych odcinkach o długości 8 – 10 cm, lekko pękate, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, -konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25 %, zawartość soli nie więcej niż 2,5 %, zawartość białka nie mniej niż 9 %, zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125 % (m/m), zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż minimum 1,5 g na 1 kg gotowego wyrobu, opakowanie jednostkowe – serdelki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do serdelków, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 71 Szynka delikatesowa z kurcząt pakowana w opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Produkt bezglutenowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, w plastrach.

**Składniki** – mięso z piersi kurcząt (minimum 89%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 72 Szynka dębowa dojrzewająca – produkt plastrowany i pakowany w op. 1-1,5kg**

Szynka wieprzowa wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 84%, woda, sól, stabilizatory:, glukoza, maltodekstryna, substancja zgęszczająca:, białko wieprzowe, błonnik pszenny bezglutenowy, wzmacniacz smaku: przeciwutleniacze: ekstrakty przypraw, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), substancja konserwująca. Produkt może zawierać: soję, gluten, laktozę, gorczycę i seler.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w modyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 73 Szynka drobiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszców, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej, wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą, konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na  $\text{NaNO}_2$  nie więcej niż 0,0125% (m/m), zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na  $\text{P}_2\text{O}_5$  – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 74 Szynka gotowana – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: stabilizatory: glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze, wzmacniacze smaku:aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca

Może zawierać gorczycę, seler, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 75 Szynka gotowana pakowana – opakowanie jednostkowe 100-120 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: E407, stabilizatory: E451, E452, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze: E301, E316, wzmacniacze smaku: E621, E635, aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: E250. Może zawierać gorczycę, seler, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany a atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 76 Szynka konserwowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, błonnik pszenny (gluten), skrobia ziemniaczana, stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 401kj/95kcal; tłuszcz: 2,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 16 g; sól: 2,0 g. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 77 Szynka mielona lososiowa produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

(Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) Szynka wyprodukowana z szynki wieprzowej a jej obróbka ograniczona się tylko do wędzenia mięso wieprzowe z szynki minimum 95%, przyprawy

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 78 Szynka mielona typu lunch meat – produkt plastrowany i pakowany w op. 1-1,5kg**

(Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej o długości ok. 40 cm i średnicy 120 mm, barwa na przekroju różowa, osłonka powinna ściśle przylegać do batonu. Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety. Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

**Skład surowcowy** – szynka wieprzowa – 100 %, przyprawy na 100 kg użytych surowców:

do peklowania: peklosól 6,5 kg, izoaskorbian 0,1 kg, glutaminian 0,1 kg, cukier 0,1 kg, dodane do produkcji: pieprz naturalny 0,1 kg, sól 0,4 kg. Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa: peklowanego 89 – 93 % i nie peklowanego 91 – 96 %. Zawartość wody nie więcej niż: 83,0 %. Zawartość tłuszczu nie więcej niż: 8,0 %. Zawartość białka nie mniej niż: 13,0 %. Zawartość soli nie więcej niż: 4,0 %. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125 % (m/m). Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 79 Szynka parmeńska – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. 70- 90 g**

Szynka zrobiona z włoskiej wieprzowiny, dojrzewająca przez 14 miesięcy i przyprawiona solą morską

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. 70- 90 g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 80 Szynka pieczona udziec**

Udziec wieprzowy peklowany, wędzony, parzony

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 81 Szynka pieczona z indyka produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso z indyka - filet (minimum 80%), woda, sól, glukoza, substancje zagęszczające:, białko zwierzęce, wzmacniacz smaku - stabilizatory - aromaty, maltodekstryna, przeciwutleniacz , olej roślinny, substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 82 Szynka staropolska – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – szlachetna wędzonka przygotowana z selekcjonowanej szynki wieprzowej. Produkt soczysty i kruchy, delikatny w smaku, lekko słodkawy

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 82%, woda, sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, maltodekstryna, białko wieprzowe (plazma), syrop glukozowy, ekstrakty ziół, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, glukoza, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.



**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 83 Szynka wędzona – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano minimum 112 g mięsa), sól spożywcza, białko wieprzowe, cukier, regulator kwasowości: glicyna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 84 Szynka z wędzona w ziołach produkt plastrowany i pakowany w op. 1-1,5kg**

**Składniki** – szynka wieprzowa, sól spożywcza, dekstroza, zioła, przyprawy (minimum 1%), ekstrakty przypraw, substancje konserwujące

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta

w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 85 Szynka z beczki – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Szynka z beczki, szynka wieprzowa wędzona parzona

**Składniki** – szynka wieprzowa minimum 68%, woda, izolat i hydrolizat sojowy, stabilizatory;; substancja zagęszczająca wzmacniacze smaku:, błonnik pszenny, glukoza, sacharoza, maltodekstryna, kolagenowe białko wieprzowe, sól, przeciwutleniacze: substancja żelująca E415, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, regulatory kwasowości; substancja konserwująca.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 86 Szynka z indykiem – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Szynka drobiowa, parzona, otrzymana z mięśni drobiowych (fileta z kurczaka oraz fileta z indyka).

**Składniki** – mięso drobiowe minimum 59% (w tym: filet z kurczaka minimum 47%, pierś z indyka minimum 12%), woda, skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: karagen, stabilizatory: trifosforany, aromaty (zawierają *gluten* i *soję*), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacze smaku: regulatory kwasowości: octany sodu, cytryniany sodu, białko *sojowe*, glukoza, maltodekstryna, ekstrakty z warzyw, substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 87 Szynka z piersi indyka – pakowana, opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Produkt drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, grubo rozdrobniony, parzony, niewędzony, plastrowany. Zawiera wodę dodaną.

Składniki filet z piersi indyka (minimum 71%), woda, sól, stabilizatory: karagen, difosforany, trifosforany, guma ksantanowa, regulator kwasowości: mleczan sodu, maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, błonnik cytrusowy, ekstrakty przypraw (zawierają **seler**), aromaty (zawierają wzmacniacz smaku: E621), przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca: azotyn sodu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 88 Udka wędzone**

Udka kurczaka wędzone z kurczaka minimum 96%, sól, białko wieprzowe, stabilizatory: substancje zagęszczające, przeciwutleniacz, regulator kwasowości: wzmacniacz smaku: substancja konserwująca

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Grubość plastra wszystkich krojonych wędlin musi zawierać się w przedziale od 1 do 2 mm**