

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## WĘDLINY

Opis przedmiotu zamówienia			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1	<b>Wędlina drobiowa-połędwica drobiowa</b> wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (100 g fileta wykorzystano doprzygotowania 100 g gotowego produktu), bez udziału innych drobnorozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, parzony, w otoczcze z majeranku lub bez, bez dodatku mięsa wieprzowego (skórki wieprzowe itp.), nie dopuszcza się użycia MOM (mięso oddzielone mechanicznie)	500 kg	1. Wędliny muszą spełniać aktualne normy jakościowe dot. poszczególnych rodzajów asortymentu oraz w zakresie dopuszczalnego prawem składu. 2. Wędliny muszą być w gatunku pierwszym nie mrożone 3. Zamawiający wymaga aby zawartość mięsa w oferowanych wędlinach wynosiła minimum 70% składu gotowego wyrobu. 4. Ocena organoleptyczna
2	<b>Parówki</b> produkt otrzymany z szynki przynajmniej 93%, nie dopuszcza się użycia MOM(mięso oddzielone mechanicznie), bez dodatków chemicznych i polepszaczy	1 000 kg	a) zapach świeży przyjemny swoisty dla danego artykułu b) konsystencja zwarta nie rozpadająca się przy krojeniu maszyną bez pustych przestrzeni nadmiaru tłuszczu i przesuszenia osłona foliowa lub naturalna łatwa do zdjęcia bez zakończeń
3	<b>Kiełbasa krakowska parzona</b> wyprodukowana z mięsa wieprzowego (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 134 g mięsa wieprzowego) ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 15 g mięsa wołowego) grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem naturalnych charakterystycznych dla tego wyrobu przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie)	1 300 kg	c) smak pożądaný soczysty i charakterystyczny dla danego produktu d) kolor-nie wędzone niezbyt różowe świadczące o nadmiarze azotanów e) niedopuszczalny nalot pleśni,obślizgłość 5. Wymagania dotyczące transportu - transport samochodem-chłodnią w terminie do 24 godzin od telefonicznego potwierdzonego pisemnie (fax, poczta elektroniczna) lub pisemnego (fax, poczta elektroniczna) złożenia zamówienia przez upoważnionego pracownika Działu Żywności 6. Wymagania dotyczące znakowania i opakowania a) pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych i dopuszczonych do kontaktu z żywnością

4	<b>Kiełbasa szynkowa</b> kiełbasa czysto wieprzowa (mięso wieprzowe minimum 74%), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie)	1 200 kg	
5	<b>Kiełbasa biała surowa</b> średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego typu łopatka wieprzowa, boczku i podgardla, w naturalnym cienkim jelicie wieprzowym, z naturalnymi przyprawami, bez dodatków chemicznych i polepszaczy	40 kg	b) każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku c) opakowania muszą być czyste nieuszkodzone i powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem d) okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta- minimum 6 dni od daty dostawy do Zamawiającego e) do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca minimum następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nazwę produktu</li> <li>▪ termin przydatności do spożycia</li> <li>▪ nazwę dostawcy/producenta wraz z adresem</li> <li>▪ warunki przechowywania</li> <li>▪ oznaczenia partii produkcyjnej</li> <li>▪ masę netto</li> </ul>
6	<b>Kiełbasa śląska</b> kiełbasa czysto wieprzowa (mięso wieprzowe minimum 70%), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, dodane przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie)	180 kg	7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP.W przypadku gdy Wykonawca nie jest producentem wymóg o wdrożeniu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu.Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w/w dokumenty Zamawiającemu na każde jego wezwanie w szczególności podczas czynności badania ofert jak i w czasie realizacji umowy.
7	<b>Kiełbasa toruńska</b> kiełbasa czysto wieprzowa (mięso wieprzowe minimum 70%), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, dodane przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie)	80 kg	8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizytacji w zakładzie Wykonawcy/ zakładzie produkcyjnym.
8	<b>Kiełbasa podwawelska</b> kiełbasa czysto wieprzowa (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 104 g mięsa wieprzowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona z dodatkiem przypraw charakterystycznych	1 100 kg	9. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania badań dostarczanych wędlin w laboratorium, stacji SANEPID lub innych akredytowanych laboratoriach spożywczych raz na kwartał. Wszystkie badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.

	dla tego wyrobu, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie)		10. Dostawy odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem) środkiem transportu – chłodnia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin przydatności do spożycia). Kierowcy transportujący żywność zobowiązani są zachować czystość i higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia.
9	<b>Szynka babuni w siatce</b> wyrób mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 102 g szynki wieprzowej), otrzymana z mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki, pozbawiona zewnętrznej warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, niewędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność	1 200 kg	11. Dostawy objęte zamówieniem w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej przepisów BHP, temperatury przewożenia produktów itp. muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. Z 2018r poz. 1541 z późn. zm.) oraz aktów wydanych na jej podstawie</li> <li>▪ ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2019 r poz. 824)</li> </ul>
10	<b>Szynka wieprzowa</b> wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkami substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność, zawartość mięśni szynki wieprzowej nie mniej niż 85%	1 200 kg	<b>Wykaz wymaganych norm dotyczących zawartości substancji oraz dopuszczalnego składu mięsa i przetworów mięsnych:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>PN-ISO 2294:1999P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości fosforu całkowitego (metoda odwoławcza)</li> <li>▪ <b>PN-ISO 1444:2000P</b> Mięso i przetwory mięsne – Oznaczenie zawartości tłuszczu wolnego</li> <li>▪ <b>PN-ISO 1442:2000P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości wody (metoda odwoławcza)</li> <li>▪ <b>PN-ISO 13730:1999P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości fosforu całkowitego -metoda spektrofotometryczna</li> <li>▪ <b>PN-ISO 3496:2000P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości hydroksyproliny</li> </ul>
11	<b>Szynka wiejska</b> wędzonka wieprzowa, parzona, sznurowana, wyprodukowana z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej (mięso wieprzowe z szynki 84%), bez kości, bez golonki, bez ogonówki, pozbawiona zewnętrznej warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego	1 100 kg	
12	<b>Baleron gotowany</b> mięso wieprzowe z karkówki bez kości, peklowany, sznurowany, wędzony i parzony, zawartość mięsa nie mniej niż 80%	1 100 kg	

13	<b>Salceson włoski</b> rodzaj wyrobów podrobowych robionych z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, krwi, okrawków mięsa, skórek i przypraw naturalnych typu czosnek, pieprz, kminek, bez dodatków chemicznych i polepszaczy	300 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>PN-ISO 13965:2001P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości skrobi i glukozy -metoda enzymatyczna</li> <li>▪ <b>PN-ISO 2917:2001P</b> Mięso i przetwory mięsne- Pomiar pH - metoda odwoławcza</li> <li>▪ <b>PN-ISO 13493:2001P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości chloramfenikolu - metoda chromatografii cieczowej</li> </ul>
14	<b>Polędwica sopocka</b> wędzonka otrzymana z polędwicy wieprzowej (polędwica wieprzowa minimum 71%), bez warkocza i mizdry, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w celu uzyskania 100 g wyrobu gotowego zużyto minimum 140 g mięsa wieprzowego (mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu)	1 200 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>PN-ISO 1841-2:2002P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości chlorków –Część 2:metoda potencjometryczna</li> <li>▪ <b>PN-ISO 1841-1:2002P</b> Mięso i przetwory mięsne Oznaczenie zawartości chlorków –Część 1:metoda Volharda</li> <li>▪ <b>PN-ISO 4134:2002P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości kwasu L(+) glutaminowego-metoda odwoławcza</li> </ul>
15	<b>Kaszanka</b> wyrób wędliniarski otrzymywany z kaszy gryczanej lub jęczmiennej i krwi oraz podrobów: wątroby, płuc, ozorów, skórek wieprzowych, bez dodatków chemicznych i polepszaczy	250 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>PN-ISO 13496:2002P</b> Mięso i przetwory mięsne -Wykrywanie związków barwiących -metoda chromatografii cienkowarstwowej</li> <li>▪ <b>PN-A-82109:2010P</b> Mięso i przetwory mięsne -Oznaczenie zawartości tłuszczu białka i wody -metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni(NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)</li> <li>▪ <b>PN-A-86526:1995P</b> produkty drobiarskie -wędliny drobiowe-wymagania wspólne (dot. wyłącznie wędlin)</li> </ul>
16	<b>Boczek wędzony b/ż, b/s surowy</b> boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową	1 000 kg	
17	<b>Pasztetowa</b> wyrób wędliniarski (wędlina podrobowa) z mielonych podrobów w osłonce niejadalnej, bez dodatków chemicznych i polepszaczy, produkt formowany na prosto (nieskręcany)	600 kg	
18	<b>Smalec</b> produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń; tkanki tłuszczowe bez kości, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego,	1 200 kg	

	zbieranego oraz tkanek mięśniowych i krwi; surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Inspekcję Weterynaryjną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń; produkt formowany w kształcie batonu w osłonce niejadalnej		
19	<b>Flaki oczyszczone</b> mrożone jako półprodukt gotowy do dalszego użycia, pakowany w opakowania 1 kg	200 kg	
20	<b>Mielonka wieprzowa</b> prasowana mięso wieprzowe minimum. 70%, kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona parzona w osłonce niejadalnej	500 kg	