

## Załącznik nr 5 do SWZ /załącznik nr 1 do umowy

<b>Część I – wędliny wieprzowe :</b>		
<i>L.p.</i>	<i>Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)</i>	<i>Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg)</i>
1.	<b>Metka cebulowa-</b> wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	2 000
2.	<b>Kiełbasa zwyczajna-</b> Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wysoko wydajna, wędzona, parzona, pęta w osłonce naturalnej, pakowana technologią MAP, lub vac. Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 500
3.	<b>Kiełbasa biała parzona-</b> Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej, pakowana technologią MAP lub vac. Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 000
4.	<b>Kiełbasa mortadela-</b> Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 500
5.	<b>Kiełbasa pasztetowa podwędzana-</b> wędlina podrobowa z mielonych podrobów, wieprzowa, parzona, pęta w osłonce sztucznej Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30%	2 500
6.	<b>Pieczeń rzymska –</b> Pieczeń , min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka, pieczona Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
7.	<b>Kiełbasa parówkowa –</b> Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce naturalnej, pakowana metodą MAP lub vac. Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 500
8.	<b>Kaszanka (baton) –</b> wyrób w osłonce poliamidowej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno- brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna lub gryczana	2 000
9.	<b>Polędwica szkolna-</b> Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie	2 000

	<p>jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 65%</p>	
10.	<p><b>Smaczek konserwowy-</b> wyrób garmażeryjny drobno rozdrobniony wieprzowy, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 50%</p>	1 000
11.	<p><b>Salceson biały-</b> Wędlina podrobowa. Wyrób z mięsa wieprzowego (z głów wieprzowych), surowców wieprzowych, niemięsnych oraz przypraw, zanurzonych w aromatycznej galaretkie, w osłonce sztucznej, parzony. Na przekroju produktu widoczne kawałki surowców oraz miejscowo przyprawy, pod osłonką dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu. Konsystencja zwięzła, elastyczna, smak produktu wyrazisty, wśród przypraw dominuje aromat pieprzu oraz czosnku</p>	2 500
12.	<p><b>Salceson czarny-</b> Wędlina podrobowa. Wyrób z mięsa wieprzowego z głów wieprzowych (min. 40% mięsa z głów), oraz przypraw, w osłonce sztucznej. Przekrój wyrobu ciemny, na tle którego widoczne są kawałki mięs. Konsystencja zwięzła, elastyczna, smak delikatny, wyczuwalny aromat przypraw.</p>	2 500
13.	<p><b>Smalec kanapkowy –</b> wyrób surowy drobno rozdrobniony z widocznymi fragmentami mięsa (min 5%) oraz smażonej cebuli z dodatkiem przypraw, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46%</p>	800
<b>Część II – mięso wieprzowe i podroby oraz tłuszcz zwierzęcy:</b>		
1	<p><b>Wątroba wieprzowa - (świeża)</b> podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Pakowana metodą vac.</p>	1 500
2	<p><b>Łopatka wieprzowa b/k-</b> Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń, pakowane metodą vac.</p>	200
3	<p><b>Mięso wieprzowe mielone –</b> Elementy mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, zawartość tłuszczu do 30%, pakowane metodą vac max. po 5 kg.</p>	1 500
4.	<p><b>Podgardle wędzone –</b> wędzonka otrzymana z peklowanego podgardla wieprzowego ze skórą lub bez skóry, wędzona, surowa, półtrwała kształt zbliżony do trójkąta; na stronie zewnętrznej elementu mogą być ślady pieczęci; barwa powierzchni właściwa dla tłuszczu, skóry i mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego; niedopuszczalne resztki szczeciny; powierzchnia bez strzępów i zacięć</p>	250

	barwa: mięsa od różowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do białoróżowej; układ mięsa i tłuszczu naturalny charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia	
5.	<b>Stonina –</b> element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiótków kości.	400
<b>Część III – wędliny drobiowe:</b>		
1.	<b>Kiełbasa mielona drobiowa –</b> średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	700
2.	<b>Mortadela drobiowa –</b> Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	1 000
3.	<b>Wędlina czysto drobiowa –</b> Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, Struktura i konsystencja ściśła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	600
4.	<b>Serdelki drobiowe –</b> produkt homogenizowany, parzony, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 15 %, bez dodatku produktów wieprzowych, pakowane technologią MAP lub vac.	1 300
5.	<b>Baton drobiowy –</b> produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz do 15%	700
6.	<b>Połędwica królewska drobiowa –</b> produkt homogenizowany, parzony, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	700
7.	<b>Szynkówka drobiowa -</b> Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony lub pieczony. Wymagania organoleptyczne Wygląd ogólny produkt w sztucznej osłonce, ściśle	700

	<p>przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30–40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Składniki Mięso drobiowe min. 50%, woda, sól, przyprawy naturalne</p>	
<b>Część IV – mięso i podroby drobiowe</b>		
1.	<p><b>Wątroba drobiowa-</b> Świeża, oczyszczona, pozbawiona błon i żółci</p>	1 400
2.	<p><b>Ćwiartka z kurczaka(świeża) –</b> Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń</p>	1 500
3.	<p><b>Serca drobiowe –</b> element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa. Pakowane metodą vac, waga 1 op.- max 5kg</p>	1 200
4.	<p><b>Żołądki drobiowe –</b> element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa. Pakowane metodą vac, waga 1 op.- max 5kg</p>	1 200
5.	<p><b>Udo trybowane z kurczaka bez skóry</b> Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, bez kości i skóry poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń.</p>	1 000

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

- 1) przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP;
- 2) mięso drobiowe i wieprzowe, wędliny, wyroby i podroby - schłodzone, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, wędliny i wyroby ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji.
- 3) dostawa partii przedmiotu zamówienia kształtem i wielkością jednolita, pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy;
- 4) wyroby blokowe lub batonowe po ukrojeniu przez Zamawiającego w plastry o grubości 1 mm, nie mogą się rozpaść;
- 5) cechy dyskwalifikujące towar: mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu; wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenia mechaniczne;
- 6) stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami: opakowania – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością; oznakowanie i prezentacja - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...).

W szczególności: środki spożywcze w opakowaniach – na każdym opakowaniu powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli).

12.11.2021  
MŁODSZY INSTRUKTOR  
DZIAŁU KWATERMISTRZOWSKIEGO  
Zakładu Ciepłego w Barczewie  
st. szer. *Patrycja Stodolnik*