

Załącznik nr 1 do SIWZ znak WT.2370.15.2020
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy mięsne

Poz.1,2,3

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Pasztet drobiowy 155g Pasztet drobiowy 100g Pasztet drobiowy 50g |
| 2. | Charakterystyka | Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Barwa powierzchni jasnobrażowa do brązowej, konsystencja dość ściśła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, konsystencja łatwa do smarowania. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszk. Pasztet powinien zawierać nie mniej niż 38 % mięsa drobiowego łącznie z podrobami |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, opakowania przystosowane do otwarcia bez użycia narzędzi. Opakowanie jednostkowe - pasztet 50g ,100g,155g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +5°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 4,5

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Gulasz angielski 155-160g Gulasz angielski 300g |
| 2. | Charakterystyka | Konserwa wieprzowa. Konsystencja dość ściśła, plastry grubości 4mm nie powinny się rozpadać. Dopuszcza się wytopiony tłuszcz i galaretę na powierzchni spodniej i bocznej. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu z mięsa wieprzowego oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszk. Gulasz angielski powinien zawierać, przy gramaturze 160g i 300g nie mniej niż 71% mięsa wieprzowego . |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowanie jednostkowe – gulasz angielski 155-160g i 300g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Gulasz angielski przechowywany w warunkach chłodniczych w temperaturze 0 °C do 25 °C. Konserwy przechowywane w temperaturze +1°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik nr 1 do SIWZ znak WT.2370.15.2020
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy mięsne

Poz. 6

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Mielonka turystyczna |
| 2. | Charakterystyka | Konserwa wyprodukowana z wieprzowiny i jasnego mięsa drobiowego o z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja dość ściśła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, związanie dobre plastry grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Mielonki powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia opakowania. Opakowania w formie trójkątów. Mielonka powinna zawierać nie mniej niż 75% -85% mięsa. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, Opakowanie jednostkowe - 110g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +5°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz.7

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Szyneczka z kurczaka |
| 2. | Charakterystyka | Konserwa sterylizowana drobiowa wyprodukowana z mięsa z kurczaka z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja dość ściśła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej. Konserwa o zawartości mięsa z kurczaka nie mniej niż 72% |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowanie jednostkowe - 160g – 170g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane temperaturze +2°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik nr 1 do SIWZ znak WT.2370.15.2020
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy mięsne

Poz. 13,14,15

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Konserwa mięsna 300g: Mięsiwo Golonkowa Wieprzowina |
| 2. | Charakterystyka | Konserwa wyprodukowana z mięsa jasnego drobiowego mechanicznie oddzielnego, ryżu z dodatkiem dozwolonych substancji Barwa powierzchni jasnobrazowa konsystencja dość ścisła. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.. Konserwa mięsna - mięsiwo powinna zawierać nie mniej 94% mięsa wieprzowego. Konserwa mięsna - golonkowa powinna zawierać nie mniej 87% mięsa wieprzowego. Konserwa mięsna - wieprzowina powinna zawierać nie mniej 91% mięsa wieprzowego. W/w konserwy –marka Premium bez konserwantów. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, Opakowanie jednostkowe 300g Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewietrzane oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +4°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz.12

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Szynka konserwowa |
| 2. | Charakterystyka | Konsystencja dość ścisła, plastry grubości 4mm nie powinny się rozpadać. Dopuszcza się wytopiony tłuszcz i galaretę na powierzchni spodniej i bocznej. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu z mięsa wieprzowego oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Szynka konserwowa powinna zawierać mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 80%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana. Opakowanie jednostkowe – 455g Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewietrzane oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 6°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik nr 1 do SIWZ znak WT.2370.15.2020
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy mięsne

Poz.8 ,9,10,11

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Konserwy drobiowe110g: -szynka z kurcząt -polędwica z kurcząt -szynka z indyka -szynka z indyka mielona |
| 2. | Charakterystyka | Konserwy sterylizowana drobiowe wyprodukowana z mięsa z kurczaka lub indyka z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja ścisła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej. Konserwa o zawartości : Szynka z kurcząt –niemniej niż 49% mięsa drobiowego Polędwica z kurcząt-zawartość mięsa z piersi kurcząt nie mniej niż51% Szynka z indyka – zawartość mięsa z indyka nie mniej niż 64% Szynka z indyka mielona – nie mniej niż31% mięsa z indyka oraz 27% mięsa z kurczaka |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowanie jednostkowe - 110g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane temperaturze +2°C do +25°C |
| 6. | Transport | Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | raz w tygodniu |
| 8. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Uwagi: Konserwy z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia (np. z zawleczką).