

Załącznik nr 1 do SWZ**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięs i wędlin dla potrzeb Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Boguchwale.

Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo i ilościowo do składanego zamówienia.

Określona ilość asortymentu w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów czy odszkodowania za ich nie zamówienie.

Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

Wykonawca będzie dostarczał asortyment pierwszej klasy jakości, świeży, odpowiadający normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów obowiązującym na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

Warunki dostawy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko,
 - 2) realizacja dostaw odbywać się będzie na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej - elektronicznej (e-mail) zamówień, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego, w cyklu tygodniowym dostawy realizowane będą do godz.10.00 w dniu dostawy.
 - 3) jakiekolwiek zawiadomienie przekazywane między stronami skutkuje z chwilą doręczenia go danej ze stron,
 - 4) dostawy będą realizowane w dniach roboczych do siedziby Zamawiającego przy ul. Suszyckich 9, 36-040 Boguchwała w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, wg cen określonych w formularzu cenowym,
 - 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również w momencie odbioru towaru.
- Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku,**
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia,
 - 7) przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- a) środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego,
- b) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu,
- c) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę,
- d) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko,
- e) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych.

Dostarczony asortyment **musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu**, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach – **bez stosowania opakowań zastępczych**.

Zamawiający w poniższej tabeli przedstawia minimalne wymagania jakie winien spełnić przedmiot zamówienia, oferowany przez Wykonawcę.

l.p.	nazwa produktu	j.m.	ilość przewidywana	opis
1	filet z piersi kurczaka	kg	510	Świeże mięso pozbawione skóry, kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, barwa od jasno-różowej do różowej, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone. Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak zaparzenia i zepsucia. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

2	ćwiartka z kurczaka	kg	430	Świeże, schłodzone, bez zewnętrznych uszkodzeń i złamań kostnych. Mięso bez oznak zepsucia, barwa skóry kremowa. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste bez obcych zapachów, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
3	podudzia z kurczaka	kg	240	Świeże, bez żadnych uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, zapach naturalny, schłodzone. Surowiec bez zanieczyszczeń fizycznych, zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
4	kości kulinarne drobiowe	kg	80	Kości świeże o charakterystycznej barwie i zapachu, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi. Termin do spożycia nie krótszy niż 3 dni, zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste bez obcych zapachów. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
5	szyja z indyka	kg	80	Element tuszki indyka, odcięty prosto u nasady grzbietu, bez skóry. Świeży o charakterystycznej barwie i zapachu, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni, zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste bez obcych zapachów. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
6	udziec z kurczaka mielony	kg	220	Mięso mielone, świeże, bez skóry, schłodzone, barwa jasnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. 100% mięso z udźca z kurczaka. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
7	filet z piersi indyka	kg	260	Świeże mięso pozbawione skóry, kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, barwa jasno-różowa, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone. Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak zaparzenia i zepsucia. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

8	schab b/k kotlet tandaryzowany	kg	300	Gramatura kotleta 180-200 g, część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjeta; Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń Barwa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
9	Schab wieprzowy b/k	kg	1140	Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjeta; Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

10	schab wieprzowy z kością kotlet	kg	20	<p>Mięso świeże z kością pocięte na plastry z kością o gramaturze kotleta 200 -250 g. Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, - od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, - od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; słonina ze schabu całkowicie zdjeta; schab zawiera przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przylegającymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi lędźwiowe; główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. połówniczka 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 jakichkolwiek 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.</p>
11	żeberka wieprzowe ekstramięsne surowe paski	kg	320	<p>Mięso świeże, z kością, minimum 70% zawartości mięsa, element tuszy wieprzowej pozyskiwany z części żebrowej, pocięte na paski o gramaturze 300 g. Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizgłości, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.</p>

12	karkówka wieprzowa bez kości (kostka)	kg	400	<p>Kostka o wymiarach 5*5 cm, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego. 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 jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa -mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, -tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy</p> <p>biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy</p> <p>póttuszy 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. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.</p>
----	--	----	-----	--

13	karkówka wieprzowa bez kości	kg	270	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa -mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, -tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy</p> <p>biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Konsystencja jędrna i elastyczna</p> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy</p> <p>półtuszy całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta;</p> <p>w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.</p>
14	łopatka wieprzowa b/k (mielona)	kg	340	<p>Mięso mielone, 100% mięso z łopatki wieprzowej, świeże, barwa ciemnoróżowa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha, zapach swoisty.</p> <p>Mięso- nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.</p>
15	łopatka wieprzowa b/k (kostka)	kg	100	<p>Łopatka wieprzowa bez kości, mięso świeże - nie mrożone, jędrne, elastyczne. Element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. Kostka o wymiarach ok 3*3 cm. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.</p>

16	kości wieprzowe	kg	80	Świeże kości od schabu, pokrzęptowe o długości 30-40cm, z pozostałościami mięsa, bez kości żebrowych, bez pozostałości rdzenia kręgowego i tchawicy, bez gruczołów i zakrwawień, bez przebarwień. Zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
17	szynka wieprzowa b/k kulka	kg	260	Mięso świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, konsystencja jędrna, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. Zapakowana w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
18	baleron gotowany	kg	150	Wędzonka wieprzowa parzona przeszyta sznurkiem, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Skład surowcowy – karkówka wieprzowa minimum 70%, przyprawy naturalne. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm zapakowany w vac, w całości. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
19	połędwica drobiowa	kg	150	Wędlina zawierająca min 60% mięsa drobiowego, średnio rozdrobnionego, batony prasowane. Wyrób 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, zapakowany w vac, w całości. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

20	szynka wieprzowa wędzona	kg	150	Szynka wieprzowa, wędzona, parzona. Powierzchnia czysta, sucha, struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 78%, przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zapakowana w vac, w całości. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
21	polędwica sopocka	kg	150	Wieprzowa, wędzona, parzona. Powierzchnia czysta, sucha. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 75 %, zapakowana w vac, w całości. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
22	pieczeń rzymska	kg	50	Produkt wieprzowy, średnio rozdrobniony, zapiekany, parzony, zawierający przyprawy tj. majeranek, kminek, kolendrę. Zawartość mięsa min. 70%, zapakowany w vac, w całości. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
23	frankfurterki	kg	240	Kiełbaski cienkie wieprzowe, w naturalnym jelicie, zawartość mięsa min. 70%, zapakowane hermetycznie, zgodnie z normą PN-A-82007. Termin do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
24	pasztet wieprzowy	kg	50	Mięso wieprzowe min. 85 %, wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 1-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób spełniający następujące parametry; wyrób garmazeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego i podrobów, wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy. 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. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

25	boczek wędzony b/k	kg	360	Minimum 85% mięso wieprzowe, wędzony, parzony, tkanka mięsna miękka i soczysta. Konsystencja wilgotna, elastyczna, zapakowany w vac, pokrojony w cienkie plastry. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
26	parówki wieprzowe z szynki	kg	240	Parówki wieprzowe, długie, cienkie, zawartość mięsa z szynki min. 90%, bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy towaru. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
27	kielbasa podwawelska	kg	240	Średnio rozdrobniona, wędzona, mięso wieprzowe w ilości min. 78%, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, naturalna osłonka wieprzowa. Zapakowana w vac, przydatność do spożycia nie może być krótsza niż 14 dni od dnia dostawy. Zgodnie z normą PN-A-82007. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
28	korpus z kaczki	kg	80	Korpus świeży o charakterystycznej barwie i zapachu, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni, zapakowane w plastikowe pojemniki, czyste bez obcych zapachów. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia.

29	polędwica wołowa	kg	20	<p>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. 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, zgodna z normą PN-A-82000</p>
30	policzki wieprzowe	kg	100	<p>Policzki wieprzowe to element mięsa wieprzowego pochodzący z części głowowej - policzków wieprzowych, o długich włóknach, poprzerastane tkanką łączną (kolagenem), czyste, bez nadmiaru tłuszczu zewnętrznego, barwa jasnoróżowa do czerwonej bez zasinień i przebarwień, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, włókna mięśniowe widoczne i zwarte. – klasa jakości „A”, mięso świeże nie mrożone pochodzące od młodych sztuk. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy, Policzki dokładnie oczyszczone z błon i powierzchownego tłuszczu, konsystencja jędrna i elastyczna, termin przydatności do spożycia min. 5 dni. Każde opakowanie musi być oznakowane etykietą zawierającą: nazwę produktu, wagę, termin przydatności do spożycia, nazwę producenta oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.</p>

31	połędwiczka wieprzowa	kg	50	<p>Mięso świeże, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapakowana w plastikowe pojemniki, czyste, bez obcych zapachów. Termin do spożycia nie krótszy niż 5 dni. Widoczna, czytelna etykieta zawierająca nazwę produktu, producent, data pakowania oraz termin przydatności do spożycia. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy, zgodna z normą PN-A-82000. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni.</p>
32	noga z kaczki	kg	30	<p>Noga z kaczki, klasa A, świeża (schłodzona), o gramaturze do 230 g, skóra jasna, bez przebarwień, bez pozostałości piór, mięso powinno być soczyste, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów, barwa charakterystyczna dla kaczki, mięso musi spełniać rygorystyczne normy bezpieczeństwa żywności. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni.</p>