

TP/1/2026/SP11

**Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 1**  
**MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, WĘDLINY**

**Wymagania Zamawiającego:****1. w zakresie asortymentu: MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, WĘDLINY:**

- mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- wędliny najwyższej jakości, świeże, ostony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- mięso nie może być pakowane próżniowo.
- barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.

**2. w zakresie współpracy:**

- **dostawa od poniedziałku do czwartku, w godzinach 6:30 – 7:30**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego.

**3. w zakresie zapotrzebowania**

| Lp. | ASORTYMENT                                                        | j.m. | Ilość |
|-----|-------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 1   | Boczek parzony wędzony b/ż                                        | kg   | 85    |
| 2   | Filet drobiowy b/k – 100% świeżego surowego mięsa drobiowego      | kg   | 650   |
| 3   | Karkówka wieprzowa b/k – 100% świeżego surowego mięsa wieprzowego | kg   | 150   |
| 4   | Kiełbasa śląska – zawiera mięso wieprzowe minimum w 81,9%         | kg   | 60    |
| 5   | Kurczak w całości - 100% świeżego surowego mięsa drobiowego       | kg   | 200   |
| 6   | Łopatka wieprzowa b/k-100% świeżego surowego mięsa wieprzowego    | kg   | 330   |

|    |                                                                                                                                                 |    |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 7  | Polędwiczki wieprzowe – 100% świeżego, surowego mięsa wieprzowego                                                                               | kg | 120 |
| 8  | Porcje rosółowe – 100% świeżego surowego mięsa drobiowego                                                                                       | kg | 180 |
| 10 | Schab b/k – 100% świeżego surowego mięsa wieprzowego                                                                                            | kg | 220 |
| 11 | Szynka b/k (kulka)– 100% świeżego surowego mięsa wieprzowego, krojonego w kostkę, paski lub w całości – zgodnie z ustaleniem podczas zamówienia | kg | 350 |
| 12 | Udziec z kurczaka- 100% świeżego surowego mięsa drobiowego – ok 170g/szt                                                                        | kg | 320 |

**4. ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:**

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

**- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.**