

Załącznik nr 1 do siwz znak WT.2370.18.2019
Opis przedmiotu zamówienia_konserwy

Poz.1,2,3

1.	Nazwa grupy (produkty)	Paszтет drobiowy 155g Paszтет drobiowy 100g Paszтет drobiowy 50g
2.	Charakterystyka	Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, konsystencja dość ściśła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, konsystencja łatwa do smarowania. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Paszтет 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 - paszтет 50g ,100g,155g Oznakowane zgodnie 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. 4,5,6

1.	Nazwa grupy (produkty)	Gulasz angielski 300g Gulasz angielski 155-160g Gulasz angielski 110g
2.	Charakterystyka	Konserwa wieprzowa. Konsystencja dość ściśła, plastry grubości 4mm nie powinny się rozpadać. Dopuszcza się wytopiony tłuszcz i galaretkę 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. Gulasz angielski powinien zawierać nie mniej niż 72 % mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego bez zawartości MOM.
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 110g, 155-160g i 300g Oznakowane zgodnie 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.2370.18.2019
Opis przedmiotu zamówienia_konserwy

Poz. 7

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mielonka turystyczna
2.	Charakterystyka	Konserwa wyprodukowana z wieprzowiny i jasnego mięsa drobiowego o z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja dość ścisła. Barwa na przekroju jasnorożowa 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 zgodnie 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.8

1.	Nazwa grupy (produkty)	Szyneczka z kurczaka
2.	Charakterystyka	Konserwa sterylizowana drobiowa wyprodukowana z mięsa z kurczaka z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja dość ścisła. Barwa na przekroju jasnorożowa 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 – 160-170g Oznakowane zgodnie 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.2370.18.2019
Opis przedmiotu zamówienia_konserwy

Poz. 14,15,16

1.	Nazwa grupy (produkty)	Konserwa mięsna 300g: Mięsiwo Golonkowa Wieprzowina
2.	Charakterystyka	Konserwa wyprodukowana z mięsa jasnego drobiowego mechanicznie oddzielonego, ryżu z dodatkiem dozwolonych substancji Barwa powierzchni jasnobrązowa konsystencja dość ściśła. 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 przewiewne 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.13

1.	Nazwa grupy (produkty)	Szynka konserwowa
2.	Charakterystyka	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 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 przewiewne 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.2370.18.2019
Opis przedmiotu zamówienia_konserwy

Poz.9,10,11,12

1.	Nazwa grupy (produkty)	Konserwy drobiowe110g: -szynka z kurcząt -połędwica z kurczą -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 Połędwica 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 zgodnie 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).