

Załącznik nr 1 do SIWZ
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy

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 puszki. 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 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 ^o C do +25 ^o C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia.

Poz. 4,5,6

1.	Nazwa grupy (produkty)	Gulasz angielski 300g Gulasz angielski 160g Gulasz angielski 110g
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 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, 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 ^o C do 25 ^o C. Konserwy przechowywane w temperaturze +1 ^o C do +25 ^o C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia.

Załącznik nr 1 do SIWZ
Szczegółowy 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 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.	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 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 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.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia.

Załącznik nr 1 do SIWZ
Szczegółowy 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 oddzielnego, ryżu z dodatkiem dozwolonych substancji Barwa powierzchni jasnobrazowa konsystencja dość ściśła. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.. 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 zgodne 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.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia.

Poz.9,10,11,12

1.	Nazwa grupy (produkty)	Konserwy drobiowe110g: -szynka z kurcząt -polędwica z kurczą -szynka z indyka -szynka z indyka mielona
2.	Charakterystyka	Konserwy serylizowana drobiowe wyprodukowana z mięsa z kurczaka lub indyka z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja ściśła. Barwa na przekroju jasnorożowa 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 przewietrzane 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.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od momentu dostarczenia.

Załącznik nr 1 do SIWZ
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia_konserwy

Poz.13

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 puszek. 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, bombáže
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.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

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