

*Załącznik nr 1 do SIWZ nr WT.2370.17.4.2017*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_konserwy mięsne*

**Poz.1,2**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Pasztet drobiowy 130g</b> <b>Pasztet drobiowy 50g</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, konsystencja dość ścisła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, związanie dobre plastry grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Pasztet powinien zawierać nie mniej niż 34 % mięsa drobiowego łącznie z podrobami
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombáže
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, tworzywo sztuczne Opakowanie jednostkowe - pasztet 50g oraz pasztet 130g Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +5°C do +25°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

**Poz. 3,4,9**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Gulasz angielski 300g</b> <b>Gulasz angielski 160g</b> <b>Konserwa mięsna 300g</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	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. Gulasz angielski powinien zawierać nie mniej niż 72 % mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego bez zawartości MOM. Konserwa mięsna powinna zawierać nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombáže
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana Opakowanie jednostkowe – gulasz angielski 160g i 300g Konserwa mięsna 300g. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	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
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

*Załącznik nr 1 do SIWZ nr WT.2370.17.4.2017*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_konserwy mięsne*

**Poz. 5**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Mielonka turystyczna</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	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.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, tworzywo sztuczne Opakowanie jednostkowe - 110g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +5°C do +25°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

**Poz.6**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Szyneczka z kurczaka</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	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%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, opakowania uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowanie jednostkowe - 160g Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane temperaturze +2°C do +25°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

*Załącznik nr 1 do SIWZ nr WT.2370.17.4.2017*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_konserwy mięsne*

**Poz. 7**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Paprykarz drobiowy</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa wyprodukowana z mięsa jasnego drobiowego mechanicznie oddzielonego, ryżu z dodatkiem dozwolonych substancji Barwa powierzchni jasnobrązowa konsystencja dość ścisła. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Paprykarz powinien zawierać nie mniej niż 38 % mięsa drobiowego.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, tworzywo sztuczne Opakowanie jednostkowe 110g Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w temperaturze +4°C do +25°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

**Poz.8**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Szynka konserwowa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	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%.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, konserwy uszkodzone, nieprawidłowo uformowane brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana. Opakowanie jednostkowe – 455g Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 6°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	raz w tygodniu
<b>8.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.

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