

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz. 1

1.	Nazwa grupy (produkty)	Flaki wołowe
2.	Charakterystyka	Gotowane, cienko krojone, jasny naturalny kolor. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach i smak – swoisty, charakterystyczna dla flaków wołowych
3.	Cechy dyskwalifikujące	Występowanie pozostałości po treści żołądkowej, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Flaki przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Flaki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz.2

1.	Nazwa grupy (produkty)	Golonka wieprzowa b/k peklowana
2.	Charakterystyka	Golonka przednia lub tylna – małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwiewziami, błonami, usunięta kość, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Golonka peklowana. Waga golonki 1 szt. 350g – 450g. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz.3

1.	Nazwa grupy (produkty)	Karczek wieprzowy b/k kl. 1
2.	Charakterystyka	Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz.4

1.	Nazwa grupy (produkty)	Karczek wieprzowy na grill
2.	Charakterystyka	Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry, podzielone na porcje o wadze 180g–200g i zaprawione przyprawami. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej i użytych przypraw.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz.5

1.	Nazwa grupy (produkty)	Łopatka wieprzowa b/k
2.	Charakterystyka	Mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz bez tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry. Całkowicie odkostnione. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz.6

1.	Nazwa grupy (produkty)	Nogi wieprzowe
2.	Charakterystyka	Tkanka chrzęstna otoczona skórą, widoczne niewielkie kawałki mięsa i tłuszczu, dokładnie oczyszczona. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa mięsa jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej, barwa skóry różowa bez przebarwień.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nogi ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Nogi wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Nogi wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz. 7

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ozory wieprzowe
2.	Charakterystyka	Tkanka zwarta, mięsista, okryta skórzastą błoną z licznymi brodawkami na powierzchni. Barwa – różowa do lekko fioletowej Konsystencja – jędrna, zwarta Zapach i smak swoisty dla ozorów wieprzowych
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pojemnik plastikowy 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. Podroby przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Podroby należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz.8,9

1.	Nazwa grupy (produkty)	Polędwica wołowa Polędwica wieprzowa
2.	Charakterystyka	Mięso z ćwierćtuszy tylnej, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, mięso delikatne, soczyste, jednolite i drobno włókniste. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa polędwicy wołowej czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień natomiast wieprzowej kremowo różowa.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wołowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso wołowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz. 10

1.	Nazwa grupy (produkty)	Schab wieprzowy b/k
2.	Charakterystyka	Najdłuższy mięsień grzbietu – gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow i z drugiej do kości żebrowych, całkowicie pozbawiony kości, słonina, skóra ze schabu całkowicie zdjęta. Mięso o barwie jasnej niepeklowane. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz. 11

1.	Nazwa grupy (produkty)	Słonina
2.	Charakterystyka	Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni bez skóry. Słonina jest pozyskiwana w postaci płatów lub kawałków. Barwa – biała do jasnoróżowej Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach i smak – swoisty, charakterystyczny dla słoniny
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Słonina przechowywana w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Słoninę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 6 dni od dnia dostarczenia

Poz. 12

1.	Nazwa grupy (produkty)	Smalec wieprzowy
2.	Charakterystyka	Produkt w osłonce – baton zamykany klipsem. Wytopiony ze słoniny wieprzowej. Postać: biała, tłusta, miękka masa, ciało stałe w temperaturze < 20°C Zapach i smak: słaby, charakterystyczny Temperatura topnienia: 38 – 42°C Gęstość: 0,928 – 938 g/ml Rozpuszczalność w wodzie: praktycznie nie rozpuszcza się
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pergamin Opakowanie jednostkowe 250g – 500g 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. Smalec przechowywany w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Smalec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 21 dni od dnia dostarczenia

Poz.13

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wątroba wieprzowa
2.	Charakterystyka	Wątroba składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego. Struktura – nieznacznie ziarnista. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla wątroby Barwa – brązowo wiśniowa Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Podroby przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Podroby należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 2 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz. 14

1.	Nazwa grupy (produkty)	Szponder
2.	Charakterystyka	Szponder wołowy z kością charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznacznym przyrostem tłuszczowym, bez skóry. Jest to dolna część żeberka, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeberka. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wołowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso wołowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min 4 dni od dnia dostarczenia

Poz. 15

1.	Nazwa grupy (produkty)	Antrykot
2.	Charakterystyka	Antrykot wołowy– mięsień grubo włóknisty, soczysty o strukturze delikatnej osłonięty błonami i tłuszczem Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wołowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso wołowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz.16

1.	Nazwa grupy (produkty)	Szynka wieprzowa b/k kl. I
2.	Charakterystyka	Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia ciecica przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, całkowicie odkostniona w skład szynki wchodzi mięśnie – półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty i część brzuchatego. Ślonina całkowicie zdjeta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu max 2 cm. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa świeżego Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej bez przebarwień, Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, bez ponacinań oraz opłków kości.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wołowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso wołowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Poz. 17

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wołowina b/k– zrazowa kl.I
2.	Charakterystyka	Bardzo chude mięso wołowe bez kości uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu, soczyste, lekko poprzerastane błonami Mięso o regularnych kształtach z tusz młodych. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wołowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso wołowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ nr WT.2370.16.2020
Opis przedmiotu zamówienia mięso

Poz.18

1.	Nazwa grupy (produkty)	Żeberka wieprzowe
2.	Charakterystyka	Żeberka okryte grubą warstwą mięsa – mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso wieprzowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso wieprzowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min 4 dni od dnia dostarczenia

Poz. 19

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mięso gulaszowe
2.	Charakterystyka	Mięso drobne uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej i przedniej, po odkostnieniu, ściągnięciu tłuszczu, soczyste, lekko poprzerastane błonami. Mięso wieprzowe lub wołowe krojone w kostkę. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego – wołowego. Barwa mięsa blado czerwona bez przebarwień.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli. Oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki 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. Mięso gulaszowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych – 2°C do – 18°C do 9 miesięcy
6.	Transport	Mięso gulaszowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Termin przydatności	Min. 4 dni od dnia dostarczenia