

Załącznik nr 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia _mięso wołowe i wieprzowe

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 podwężkami, 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 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia mięso wołowe i wieprzowe

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 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia mięso wołowe i wieprzowe

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 zdjeta. 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 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia _mięso wołowe i wieprzowe

Poz. 11

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ślonina
2.	Charakterystyka	Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni bez skóry. Ślonina 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. Ślonina przechowywana w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 3°C przez 24 godziny.
6.	Transport	Śloninę 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 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia _mięso wołowe i wieprzowe

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 żeber, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeber. 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

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 ciecia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, całkowicie odkostniona w skład szynki wchodzi mięśnie – półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty i część brzuchatego. Słonina 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 opłatków 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

Załącznik nr 1.1B do SIWZ
Opis przedmiotu zamówienia mięso wołowe i wieprzowe

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

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