

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis zamówienia- pakiet 2

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA MIĘS WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH

1. **czystość** – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
2. **konsystencja** – jędrna, elastyczne, odkształcająca się;
3. **smak i zapach** – swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zaparzenia lub zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
4. **barwa** – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
5. mięso **oznakowane** przez lekarza weterynarii, zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących od knurów, loch, mięso wołowe z bydła młodego;
6. **opakowanie** – pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste (na zewnątrz i wewnątrz), bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu;
7. każdorazowa dostawa wraz z fakturą i Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA DROBIU

1. **czystość** – mięso czyste, bez tłuszczu, skór, bez śladów piór i zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
2. **konsystencja** – jędrna, elastyczne, odkształcająca się;
3. **smak i zapach** – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia lub zepsucia;
4. **opakowanie** – pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu;
5. każdorazowa dostawa wraz z fakturą i Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA DOSTAW MIĘS WIEPRZOWYCH, WOŁOWYCH I DROBIU

1. standard jakościowy zamówionych dostaw musi odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach przenoszącym europejskie normy zharmonizowane;
2. dostarczana żywność winna spełniać wymagania i procedury określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 roku (Dz.U. Nr 171 poz. 1225) oraz innych obowiązujących aktów prawnych dotyczących żywności i żywienia;
3. w każdej dostawie cząstkowej zamówiony przedmiot zamówienia powinien pochodzić od jednego producenta i być tego samego rodzaju i z tej samej partii;
4. towar ma być dostarczany własnym środkiem transportu spełniającym odpowiednie wymogi sanitarne.

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis zamówienia- pakiet 3

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WĘDLIN

1. klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, bez pęknięć i wycieków farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, odcinkach jednakowych pod względem długości i grubości;
2. opakowanie - pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste (na zewnątrz i wewnątrz), bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu;
3. każdorazowa dostawa wraz z fakturą i Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ARTYKUŁÓW DROBIOWCH

1. **czystość** – mięso czyste, bez tłuszczu, skór, bez śladów piór i zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
2. **konsystencja** – jędrna, elastyczne, odkształcająca się;
3. **smak i zapach** – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia lub zepsucia;
4. **opakowanie** – pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu;
5. każdorazowa dostawa wraz z fakturą i Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA DOSTAW WĘDLIN

1. standard jakościowy zamówionych dostaw musi odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach przenoszącym europejskie normy zharmonizowane;
2. dostarczana żywność winna spełniać wymagania i procedury określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 roku (Dz.U. Nr 171 poz. 1225) oraz innych obowiązujących aktów prawnych dotyczących żywności i żywienia;
3. w każdej dostawie częściowej zamówiony przedmiot zamówienia powinien pochodzić od jednego producenta i być tego samego rodzaju i z tej samej partii;
4. towar ma być dostarczany własnym środkiem transportu spełniającym odpowiednie wymogi sanitarne.

WYMAGANIA DLA RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH

1. standard jakościowy zamówionych dostaw musi odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach przenoszącym europejskie normy zharmonizowane;
2. dostarczana żywność winna spełniać wymagania i procedury określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 roku (Dz.U. Nr 171 poz. 1225) oraz innych obowiązujących aktów prawnych dotyczących żywności i żywienia;
3. towar ma być dostarczany własnym środkiem transportu spełniającym odpowiednie wymogi sanitarne.
4. na każdej puszcze winien być oznaczony termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące i nazwa producenta;
5. ryby powinny mieć określony termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż 30 dni, oznaczony przy każdej dostawie z podaniem nazwy producenta;
6. do każdej dostawy dołączony HDI (handlowy dokument identyfikacyjny).