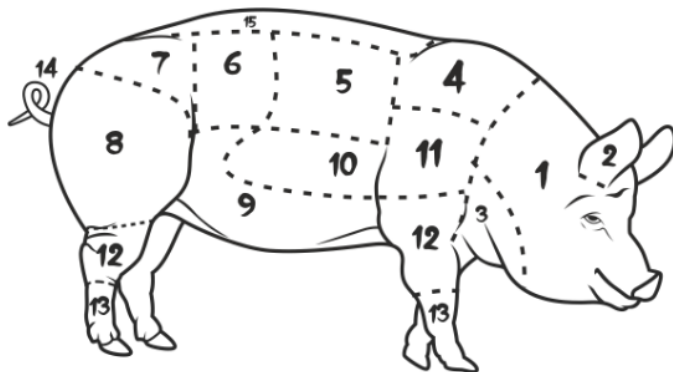


numer referencyjny postępowania:  
**DZP/DG-SZYW/21/2025**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**Część nr 1: mięso**



**PODZIAŁ PÓLTUSZY WIEPRZOWEJ**

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1. Głowa/leb | 9. Boczek   |
| 2. Ucho      | 10. Żeberka |
| 3. Podgardle | 11. Łopatka |
| 4. Karkówka  | 12. Golonka |
| 5. Schab     | 13. Noga    |
| 6. Połędwica | 14. Ogon    |
| 7. Biodrówka | 15. Słonina |
| 8. Szynka    |             |

Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
<b>1. Schab b/k</b>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony, słonina ze schabu całkowicie zdjęta. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Środkowa część schabu bez połędwicy i karczku. <b>Średnica plastra 12 - 15 cm.</b></p> <p>Barwa: -mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, -tłuszczu– biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.</p> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>
<b>2. Szynka wieprzowa b/k b/s</b>	<p>Szynka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez golonki, bez słoniny, surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. Barwa od jasno różowej do czerwonej. <b>Waga jednego kawałka do 4 kg.</b> Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>
<b>3. Szynka wieprzowa b/k b/s myszka („kulka”)</b>	<p>Szynka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez golonki, bez słoniny, surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. Barwa od jasno różowej do czerwonej. <b>Waga jednego kawałka do 2 kg</b> w kształcie kuli. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>

<b>4. Karkówka wieprzowa b/k</b>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi głównie mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.</p> <p>Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.</p> <p>Barwa: -mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, -tłuszczu– niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.</p> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>
<b>5. Żeberka wieprzowe wąskie paski</b>	<p>Mięso z kością. Mięso pozyskiwane jest ze świeżego surowca najwyższej jakości.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>
<b>6. Mięso gulaszowe wołowe</b>	<p>Grubo rozdrobnione (<b>kawałki minimum 1,5 cm x 1,0 cm x 1,5 cm</b>), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, <b>maksymalna zawartość tłuszczu 30%</b>.</p> <p>Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna obślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.</p> <p>Barwa: -mięśni czerwona, dopuszczalne zmatowienie, -tłuszczu– niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p>
<b>7. Boczek surowy - wędzony</b>	<p>Boczek b/k poddany procesowi wędzenia.</p> <p>Powierzchnia czysta i sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Nie poddawane zabiegom powodującym wzrost jego masy czy objętości.</p> <p>Mięso bez nastrojku wydajnościowego.</p> <p>Składniki: <b>boczek wieprzowy 100 %</b>, sól, przyprawy naturalne.</p>

#### Wymogi dodatkowe:

1. Przy dostawie brana będzie pod uwagę **masa netto** przedmiotu zamówienia bez osocza.
2. Przedmioty zamówienia w dniu ich dostarczenia do Magazynu Żywności Zamawiającego, mają mieć minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący **nie mniej niż 4 dni**.
3. Przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi, tj. do przewozu przedmiotu zamówienia **w warunkach chłodniczych w temperaturze 2-4°C**.

numer referencyjny postępowania:  
**DZP/DG-SZYW/21/2025**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**Część nr 2: wędliny**

<b>Asortyment</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>
<b>1. Szynka gotowana</b>	<p>Wędzonka w siatce formującej, otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Skład: <b>min. 70 - 80 % mięsa</b> w produkcji.</p>
<b>2. Szynka pieczona</b>	<p>Szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny rozpadać się. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Skład: <b>Mięso wieprzowe min 90 %</b>, sól, przyprawy naturalne.</p>
<b>3. Szynka konserwowa</b>	<p>Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek. Wyrób spełniający następujące parametry: produkt blokowy grubo rozdrobniony z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych zgodnie z recepturą i procesem technologicznym dla szynki konserwowej. Produkt o charakterystycznym smaku konserwy, grube batony w osłonce poliamidowej, w kształcie foremnego bloku, konsystencja ścisła, plaster grubości 1,5 mm nie może się rozpadać. <b>Zawartość białka nie mniej niż 14 %, tłuszczu nie więcej niż 20%.</b></p>
<b>4. Żywiecka wieprzowa mocno sucha</b>	<p>Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany. Wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30 cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja i struktura dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego (ciemnoróżowa do czerwonej) i tłuszczu (biała do kremowej). Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <b>Zawartość mięsa wieprzowego min. 90 %.</b></p>
<b>5. Połędwica sopocka</b>	<p>Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Skład: schab b/k, <b>zawartość mięsa min. 90 %</b> w produkcji, woda, sól przyprawy naturalne.</p>

<b>6. Kaszanka</b>	Na przekroju barwa ciemnobrunatna z widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nie rozpadająca się. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Waga balotu nie może przekroczyć <b>4 kg</b> . Skład: kasza gryczana 30%, zawartość podrobów min. 50%, cebula, pieprz, sól.
<b>7. Parówkowa</b>	W osłonce naturalnej, 1 szt. <b>100g (+/-10g)</b> , zawartość <b>min. 70 – 75 %</b> mięsa w produkcie, wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>8. Parówki delikatesowe</b>	W osłonce naturalnej 1 szt. <b>50g (+/-10 g)</b> , zawartość <b>min. 60 – 70 %</b> mięsa w produkcie. Parówki delikatesowe nie powinny zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>9. Kielbasa biała cienka</b>	Kielbasa wieprzowa surowa parzona średnio rozdrobniona, wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g (+/- 10g)</b> w osłonce naturalnej, zawartość <b>min. 70 – 80 %</b> mięsa w produkcie. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>10. Kielbasa śląska</b>	Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych, wyrób porcyjny 1 szt. <b>100g (+/- 10g)</b> , soczysta po podgrzaniu, mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.
<b>11. Parówki cienkie</b>	Podwędzane, wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g (+/- 10g)</b> , zawartość <b>min. 70 – 75 %</b> mięsa w produkcie. Parówki nie mogą zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku.
<b>12. Pieczona pierś z indyka</b>	Wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony, osłonka kolagenowa. Skład: <b>mięso z indyka (filet) 98 %</b> , przyprawy, sól, warzywa suszone, cukier, aromaty. Informacje dodatkowe: bez konserwantów, bez glutenu.
<b>13. Polędwica z kurczaka</b>	Wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony, osłonka kolagenowa. Skład: <b>mięso z kurczaka (filet) 98 %</b> , przyprawy, sól, warzywa suszone, cukier, aromaty. Informacje dodatkowe: bez konserwantów, bez glutenu.
<b>14. Szyńka z piersi indyka</b>	Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych (filet z indyka) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpaść, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Skład: <b>mięso z indyka 75 %</b> , woda, sól, aromaty, ekstrakty przypraw.
<b>15. Szyńka drobiowa</b>	Produkt otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowo drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno– tłuszczowych, parzony lub pieczony. Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegający do powierzchni produktu, baton o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy min. 10 cm, plasterki 2 mm nie powinny się rozpaść. Skład: <b>mięso drobiowe min. 75 %</b> , woda, sól, przyprawy naturalne.

<b>16. Parówki drobiowe</b>	Parówki drobiowe <b>bez wieprzowiny</b> 100% drobiowe (z indyka lub kurczaka) bezglutenowe i bezmleczne, podwędzane, w naturalnej osłonce. Parówki nie mogą zawierać mięsa oddzielonego mechanicznie, konserwantów ani wzmacniaczy smaku.
<b>17. Schab gotowany</b>	Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, gotowany, receptura oparta o naturalne przyprawy; Skład: <b>mięso wieprzowe schab 95 - 100 %</b> bez słoniny i gotowany bez kości.
<b>18. Schab pieczony</b>	Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy. Skład: <b>mięso wieprzowe schab 95 – 100 %</b> bez słoniny i pieczony bez kości.
<b>19. Kielbasa śląska cienka</b>	Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych, wyrób porcyjny 1 szt. <b>50g (+/- 10g)</b> , soczysta po podgrzaniu. Skład: <b>mięso wieprzowe min. 70 %</b> , tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.
<b>20. Łopatka z przyprawami</b>	Produkt z łopatki, peklowany, wędzony, parzony, receptura oparta o naturalne przyprawy. Skład: <b>mięso wieprzowe schab 95 – 100 %</b> bez słoniny i gotowany bez kości.

**Wymagania dodatkowe:**

4. Przy dostawie brana będzie pod uwagę **masa netto** przedmiotu zamówienia, bez folii i klipsów metalowych.
5. Przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi, tj. do przewozu przedmiotu zamówienia **w warunkach chłodniczych w temperaturze 2-4°C**.
6. Przedmioty zamówienia w dniu ich dostarczenia do Magazynu Żywności Zamawiającego, mają minimalny okres przydatności do spożycia **wynoszący nie mniej niż 14 dni**.