Załącznik nr 5a do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 2: **Dostawy mięsa i wędlin**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie.**

**Część 18 - Wieprzowina - 151 13000-3**

1. **Boczek świeży w ilości 10 kg**, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płaty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg.
2. **Golonka w ilości 110 kg**, tylna, świeża, surowa, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze.
3. **Karkówka b/k w ilości 510 kg**,świeża, bez kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
4. **Łopatka b/k w ilości 510 kg**, surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 5,00 kg.
5. **Mięso mielone w ilości 50 kg**, mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego i wołowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa tych zwierząt. Wymagane proporcje – ilość wołowiny musi stanowić od 30% do 70% masy produktu. Składniki muszą być rozdrobnione porcjowane, paczkowane, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
6. **Polędwiczki wieprzowe w ilości 5 kg**, świeże, surowe, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
7. **Schab b/k w ilości 550 kg**, surowy, świeży, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
8. **Słonina w ilości 25 kg**, świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg.
9. **Szynka b/k w ilości 900 kg**, świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.
10. **Żeberka w ilości 120 kg**, świeże, cięte w paski, w pierwszym gatunku, bez znacznej ilości tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.

**Część 19 – Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane - 151 312 00-7**

1. **Boczek wędzony w ilości 180** **kg,** wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płaty o wadze od 1,00 do 3,00 kg.
2. **Polędwica wędzona w ilości 130 kg,** wieprzowa, wędzona, kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg.
3. **Karkówka wędzona w ilości 10 kg** - wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4. **Schab wędzony w ilości 30 kg** - wieprzowy, wędzony, podsuszany, świeży, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
5. **Baleron w ilości 90 kg,** produkt gotowany lub wędzony, wyrabiany z karkówki bez kości w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg

**Część 20 – Podroby 151 140 00-0**

1. **Flaki wołowe w ilości 10 kg**, mrożone, krojone żołądki wołowe, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg.
2. **Wątroba wieprzowa w ilości 100 kg** wątroba wieprzowa**,** w pierwszym gatunku waga netto produktu do 5 kg .

**Część 21: Szynka 151 31410-2**

1. **Szynka gotowana w ilości 150 kg**, wieprzowa, gotowana, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
2. **Szynka wędzona w ilości 100 kg,** wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

**Część 22: Wędliny drobiowe 151 311 35-0 - produkty zgodne z normą PN-A-86526**

1. **Baton drobiowy w ilości 40 kg** wędlina drobiowa, bez widocznych oznak tłuszczu, na przekroju widoczne grube kawałki mięsa drobiowego, wyczuwalny smak mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
2. **Polędwica drobiowa w ilości 50 kg,** w formie bloku, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe 100%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
3. **Rolada drobiowa w ilości 15 kg**, wędlina drobiowa w formie walca, faszerowana różnymi dodatkami, skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
4. **Kurczak w galarecie w ilości 10 kg,** w formie walca, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, w otoczce z galarety, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
5. **Fantazja drobiowa w ilości 10 kg** - z mięsa drobiowego oraz warzyw, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6. **Mielonka drobiowa w ilości 70 kg,** wędlina drobiowa, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
7. **Szynka drobiowa w ilości 80 kg,** w formie walca, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.

**Część 23: Kaszanka i inne wędliny krwiste 151 311 34-3**

1. **Salceson czarny w ilości 60 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy.
2. **Kaszanka w ilości 160 kg,** wędlina krwista, świeża z podrobów i kaszy, w pierwszym gatunku, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; termin przydatności nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
3. **Salceson ozorkowy w ilości 40 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi z dodatkiem ozorów wp., w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy.

**Część 24: Wędliny 151 311 30-5**

1. **Parówka - serdelka w ilości 180 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 20-30mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2. **Parówka cienka w ilości 30 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
3. **Parówka hot-dog w ilości 300 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy

**Część 25: Wędliny 151 311 30-5**

1. **Kiełbasa śląska w ilości 280 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
2. **Kiełbasa zwyczajna w ilości 300 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
3. **Kiełbasa podwawelska w ilości 70 kg,** kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowo – wieprzowa, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 62% mięsa drobiowego i wieprzowego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 1,00 do 2,00 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4. **Kiełbasa toruńska w ilości 130 kg,** kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowo – wieprzowa, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 62% mięsa drobiowego i wieprzowego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 1,00 do 2,00 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
5. **Kiełbasa grillowa 15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 150 kg,** z mięsa wieprzowego, podwędzana, parzona o średnicy 3 cm, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, przeznaczona do grillowania lub na ognisko, pakowana w opakowania zbiorcze ( MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
6. **Kiełbaski śniadaniowe w ilości 220 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, podwędzana produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, świeża, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowaniu zbiorczym o wadze 1,5 kg do 3 kg, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
7. **Kabanosy w ilości 20 kg,** cienka, długa kiełbasa, przyrządzana z [peklowanego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Peklowanie) [mięsa wieprzowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wieprzowina), starannie suszona i wędzona. Ma ona suchą i równomiernie pomarszczoną powierzchnię. Z wierzchu ciemnoczerwona z odcieniem wiśniowym. W przekroju widoczne są również mocno czerwone kawałki mięsa oraz jasne kawałki tłuszczu. Cechą charakterystyczną jest smak peklowanej i pieczonej wieprzowiny oraz lekki posmak wędzenia, kminku oraz pieprzu. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
8. **Kiełbasa biała parzona w ilości 250 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona o specyficznym jasnym kolorze, z [mięsa](http://pl.wikipedia.org/wiki/Mięso) [wieprzowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wieprzowina), czasem z dodatkiem mięsa [wołowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wołowina), w naturalnym, cienkim [jelicie](http://pl.wikipedia.org/wiki/Jelito) wieprzowym, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, pakowany w atmosferze ochronnej, waga jednostkowa od 0,50 do 1,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

**Część 26: Salami 151 312 30-6 i wędliny 151 311 30-5**

1. **Salami w ilości 5 kg,** świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, podsuszane, długo dojrzewające, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu.
2. **Krakowska parzona w ilości 160 kg, k**iełbasa z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego. Parzona, grubo rozdrobniona, o ścisłej konsystencji. Posiada ciemnobrązową osłonkę białkową o średnicy 80 mm., z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu.
3. **Krakowska sucha w ilości 5 kg**, parzona, wędzona, suszona, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7cm, w osłonce, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego
4. **Ogonówka w ilości 180 kg,** z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, wędzona z widocznąw przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
5. **Metka w ilości 10 kg,** kiełbasa drobno rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; ; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką wkońcach pojedynczych batonów. Konsystencja smarowna, jędrna. wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Długość batonów od 500-600 mm, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6. **Mielonka wieprzowa w ilości 50 kg,** wędlina wieprzowa, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
7. **Mortadela w ilości 150 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, waga jednostkowa od 0,5 do 1,5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
8. **Rolada wieprzowa w ilości 70 kg,** z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, wędzona z widocznąw przekroju warstwą tłuszczu i widocznym zrolowaniem mięsa, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
9. **Szynka konserwowa prasowana w ilości 100 kg,** z mięsa wieprzowego (z szynki), prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
10. **Szynka wp. w galarecie z warzywami w ilości w ilości 10 kg**, w pierwszym gatunku, drobno rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, z dodatkiem warzyw, i galarety, formowana w blok lub baton, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Szynkowa w ilości 120 kg,** z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
12. **Zielonogórska wieprzowa w ilości 10 kg,** z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
13. **Przysmak w konserwie w ilości 100 kg** - z mięsa drobiowego z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony, w bloku, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,050 kg do 2 kg , termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
14. **Żywiecka w ilości 130 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, produkt o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego, w których przeważającą część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.

**Część 27: Pasztety 151 313 10-1**

1. **Pasztetowa w ilości 100 kg,** podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu.
2. **Pasztet pieczony w ilości 100 kg,** z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzany, formowany w blok, pakowany w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg 2,50 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Pasztet konserwa w ilości 10 kg** z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w puszce lub opakowaniu , waga jednostkowa 0,100 kg do 0,3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty zakupu.

**Część 28: Wołowina 151 111 00-0**

1. **Wołowina w ilości 10 kg,** zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg.

**Część 29 : konserwa wieprzowa**

1**. konserwa wieprzowa 151 131000-5 w ilości 50 kg,** konserwa wieprzowa w pierwszym gatunku . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące od daty dostawy.

**Część 30 : drób**

1. **Filet z indyka 15112120-3 w ilości 150 kg ,** Filet pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czysty wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, bez wylewów krwistych , zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy .

**Część 31: drób**

* 1. **Porcje rosołowe z kurczaka 151 12130-6 – porcje rosołowe z kurczaka w ilości 650 kg,** w pierwszym gatunku, świeże, oczyszczone, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

1. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **skrzydełka z kurczaka w ilości 20 kg**, Element drobiowy z tuszki ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwe umięśnienie, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **udko z kurczaka ilości 60 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
3. **Kurczaki 151112130-6 – Kurczak świeży cały 500 kg –** Tuszki właściwe umięśnione , linie ciecia równe gładkie . Powierzchnia gładka , bez pozacinań i przekrwień .Produkt świeży , niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
4. **bioderka z kurczaka 151 12130-6**  -  **bioderka z kurczaka ilości 550 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
5. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **pałki z kurczaka ilości 50 kg**, Podudzie ze skóra, nienaruszona skóra. Bez resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
6. **Pierś z kurczaka 151 12130-6**  - **pierś z kurczaka w ilości 800 kg ,**  Pierś ze skórą, kością , czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna , jasnoróżowa, bez wylewów krwistych, zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy .

**Część 32: produkty drobiowe , wątróbka drobiowa**

1. **Produkty drobiowe 15131500-0 – żołądki drobiowe w ilości 60 kg,** Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łacnej i niewielka ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem , dopuszcza się lekkie obeschniecie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkowata, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżowa śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

1. **Produkty drobiowe 15131500-9** -  **wątróbka drobiowa w ilości 170 kg** wątroba drobiowa świeża. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.