|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| …………………………………..  (nazwa i adres wykonawcy) |  | **Załącznik nr 2a do SWZ** |
| dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów  znak sprawy: **4 WSzKzP.SZP.2612.90.2024** | | |
| **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | | |
| * + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tzn. muszą zawierać:** * nazwę środka spożywczego * dotyczące składników występujących w środku spożywczym * datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia * dane identyfikujące:   + producenta środka spożywczego   + kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy * zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu * warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania) * oznaczenie partii produkcji * klasę jakości handlowej   **2. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**   * Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. nr 2021 ze zm); * Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1753 )   **3**. **Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)**  **4. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa towaru**  **Nr. CPV** | **Wymagania** | | **1** | **Boczek wędzony parzony**  CPV  15131200-7 | Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony,; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | **2** | **Filety z kurczaka**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | **3** | **Flaki wołowe krojone mrożone**  CPV  15114000-0 | Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe  Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone ), pakowane 1kg | | **4** | **Karkówka b/k**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu  Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | **5** | **Kiełbasa biała parzona**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia- Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych  Barwa tłuszczu –biała  Wygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu | | **6** | **Kiełbasa krakowska sucha**  CPV  15131130-5 | Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych. Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.  Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym  Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | **7** | **Kiełbasa szynkowa wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Wygląd na przekroju:  - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej  - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14%  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | **8** | **Kiełbasa szynkowa drobiowa**  CPV  15131135-0 | Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.  Wygląd ogólny - Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa  Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | **9** | **Kiełbasa śląska**  CPV  15131130-5 | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej  Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | **10** | **Porcja rosołowa ''Korpusy"**  CPV  15112000-6 | Porcja rosołowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosołowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg | | 11 | **Kurczak świeży**  CPV  15112000-6 | Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg | | 12 | **Łopatka b/k bez skóry**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych  Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 13 | **Mielonka tyrolski**  CPV  15131000-5 | Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %,  Wygląd ogólny- Batony o długości  od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.  Barwa na przekroju różowa.  Konsystencja –ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 14 | **Mięso gulaszowe z indyka**    CPV  15112000-6 | Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg | | 15 | **Mięso gulaszowe z kurczaka**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 16 | **Ogonówka wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm  Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym  Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 17 | **Parówka cienka drobiowa**  CPV  15131135-0 | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.  Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.  Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego  Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu | | 18 | **Pasztet drobiowy niskotłuszczowy**  CPV  15131310-1 | Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych.  Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g**.** | | 19 | **Pasztetowa podwędzana**  CPV  15131130-5 | Wędlina podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura- Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu  Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej  Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy  Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 20 | **Polędwica sopocka wieprzowa**  CPV  15131130-5 | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność,100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej  Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym  Smak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 21 | **Polędwica drobiowa**  CPV  15131135-0 | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha  Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.  Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 22 | **Salceson włoski**  CPV  15131130-5 | Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu | | 23 | **Schab b/k**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)  Powierzchnia**-** gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 24 | **Szynka konserwowa**  CPV  15131000-5 | Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 25 | **Szynka wileńska**  CPV  15131000-5 | Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 26 | **Szynka z indyka**  CPV  15131135-0 | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha  Barwa **-** Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.  Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,   z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu | | 27 | **Udko z kurczaka świeże**  CPV  15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.  Wygląd - Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Wielość-200-250g  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 28 | **Wołowina b/k**  CPV  15111100-0 | Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni.  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.  Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.  Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 29 | **Wątroba drobiowa**  CPV  15112300-9 | Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.  Wygląd zewnętrzny - Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń  i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów  o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.  Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu | | 30 | **Żeberka wieprzowe**  CPV  15113000-3 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy  żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |   **Cechy dyskwalifikujące:**   * **wspólne dla mięsa:**   + obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy * **wspólne dla wędlin:**   + obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,   + skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości,   + brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny, * **wspólne dla drobiu:** * obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących   **Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością**   * Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu   + Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.   + Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. * Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.   **Środek transportowy musi posiadać dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu artykułów spożywczych.** | | |