

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NR SPRAWY: DKW.2232.4.2024

Załącznik nr 2a

Nr sprawy: DKW.2232.4.2024

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – część II

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Kurczak świeży kl. I (tusza)	Świeża (niemrożona) tusza kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, schłodzona nie mrożona, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego.
2	Udko z kurczaka kl. I (udziec bez kręgosłupa i podudzia)	Świeży (niemrożony) udziec bez kręgosłupa i bez podudzia. Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie nacięcia równe i 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 mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3	Mięso drobiowe gulaszowe świeże kl. I	Świeże (niemrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, bez kości i ścięgien, prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Mięso świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok 7cm, bez zewnętrznego tłuszczu. Zapach swoisty i charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zepsucia.
4	Wątroba drobiowa świeża kl. I	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 czy przebarwień, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem. Świeża (niemrożona) jędrna i elastyczna. Wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Barwa beżowa do brunatno wiśniowej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Bez oznak zaparzenia.
5	Serca drobiowe świeże kl. I	Świeże (niemrożone) serca o kształcie owalnym, budowie zwartej, serca suche lub lekko wilgotne, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa i zapach swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
6	Żołądki drobiowe świeże kl. I	Świeże (niemrożone) uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. 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 pozostałości tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem. Barwa naturalna na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny charakterystyczny, niedopuszczalny świadczący o nieświeżości. Bez oznak zaparzenia.
7	Baton drobiowy	Wyrób w osłonce barierowej ok. Ø 80mm, batony o długości ok. 25cm zamykane klipssem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny świadczący o nieświeżości. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Produkt bezglutenowy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy
8	Szynka drobiowa	Wyrób otrzymywany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony parzony lub pieczony. Wyrób w osłonce sztucznej, batony o długości ok. 25 cm, poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NR SPRAWY: DKW.2232.4.2024

		do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny drobiowej, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Produkt bezglutenowy.
9	Parówki drobiowe	Kielbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny drobiowej, niedopuszczalny świadczący o nieświeżości. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju masa jednolita, homogenizowana barwy różowej. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Produkt bezglutenowy.