

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NR SPRAWY: DKW.2232.4.2024

Załącznik nr 1a

Nr sprawy: DKW.2232.4.2024

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – część I

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Mięso wieprzowe gulaszowe bez kości kl. I	Mięso surowe wieprzowe, świeże, niemrożone, bez zanieczyszczeń, ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry, konsystencja: jędrna, elastyczna, barwa od jasnoróżowej do czerwonej.
2	Mięso wołowe gulaszowe bez kości kl. I	Mięso surowe wołowe, świeże, niemrożone, bez zanieczyszczeń, ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry, konsystencja: jędrna, elastyczna, barwa od jasnoróżowej do czerwonej.
3	Wątroba wieprzowa kl. I	Świeża (niemrożona) wątroba pozbawiona woreczka żółciowego, struktura nieznacznie ziarnista. Struktura miękka, dość delikatna jędrna. Na powierzchni posiada charakterystyczny, marmurkowy wzór. Barwa brązowowiśniowa. Niezbyt intensywny swoisty zapach.
4	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą (smarowidło)	Produkt pakowany w folie (osłonka poliamidowa) lub w pojemniki jednorazowe z atestem do żywności. Produkt nadający się do smarowania uzyskany z wytopu sadła, słoniny, podgardla z dodatkiem skwarków powstałych z wytopu tłuszczu smażonej cebuli i przypraw. Barwa biała do kremowej Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Porcje smalcu domowego umieszczone w pojemnikach zamykanych wieczkiem na których naklejona jest etykieta lub w formie kielbaski.
5	Galaretka wieprzowa	Produkt powstały z przerobu nóżek wieprzowych, kawałków mięsa, żelatyny, przypraw o charakterystycznym dla galarety zapachu i smaku. Produkt pakowany w folie (osłonka poliamidowa) lub w pojemniki jednorazowe z atestem do żywności.
6	Kaszanka jęczmienna	Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kaszy jęczmiennej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu, cebuli. Konsystencja dość ściśła nie powodująca rozpadania się. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych bez nadruku, ściśle przylegający do farszu w formie batonu powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno-brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7	Pasztetowa	Produkt z mielonych podrobów, wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych, ściśle przylegający do farszu. Konsystencja jędrna, jednolita. Barwa jasnokremowa z odcieniem szarym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
8	Salceson włoski	Wędlina podrobowa otrzymywana z mięsa głów wieprzowych, wołowych, skórek, mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Barwa szara do różowej, konsystencja zwarta plaster o grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9	Salceson brunszwicki	Wyrób z podrobów, krwi, okrawków mięsa, skórek wieprzowych i przypraw. Mięso na salceson poddaje się peklowaniu, obgotowane, odpowiednio przyprawione. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10	Pasztet mięsny zapiekany	Produkt blokowy wyrób garmazeryjny mięsny lub podrobowy wyprodukowany z gotowanego mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych. Pieczony o powierzchni czystej, sucha na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja stała, krajalna plaster o grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Barwa na przekroju jasnokremowa poprzez beżową do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NR SPRAWY: DKW.2232.4.2024

		inny obcy.
11	Parówki cienkie	Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wołowego, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Produkt w osłonce sztucznej o średnicy użytej osłonki pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach 12-14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym, osłona ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalna barwa szaro-zielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa: jasnoróżowa; rozdrobnienie i układ składników; surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju masa jednolita, konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.
12	Kielbasa serdelowa	Kielbasa homogenizowana, parzona, wyrabiana ze średnio tłustej wieprzowiny, słoniny, skórek wieprzowych i mięsa wołowego. Mięso oddzielone mechanicznie z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych lub naturalnych ściśle przylegający do farszu. Powierzchnia kielbasy czysta, sucha, gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
13	Kielbasa mortadela	Kielbasa homogenizowana, parzona lub wędzona składająca się z mięsa oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych uzupełniających, oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych lub naturalnych. Barwa jasnoróżowa do brązowej. Powierzchnia batonu czysta, sucha, gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Konsystencja ścisła, elastyczna. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
14	Kielbasa zwyczajna	Kielbasa mieszana, średnio rozdrobiona, parzona, składająca się z tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, mięsa wołowego, wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych cienkich ściśle przylegających do farszu, obręcanych w batony o długości ok. 25 cm. Powierzchnia kielbasy czysta, sucha. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, średnio rozdrobnione, konsystencja ścisła, barwy różowej do ciemnoróżowej. Smak i zapach charakterystycznych dla mięsa peklowanego, wędzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
15	Kielbasa podlaska	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kielbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych ściśle przylegających do farszu, powierzchnia kielbasy czysta, sucha, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
16	Kielbasa biała parzona	Kielbasa średnio rozdrobiona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych ściśle przylegających do farszu, obręcanych w batony o długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ścisłej, barwa osłonki jasno-szara. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NR SPRAWY: DKW.2232.4.2024

17	Kielbasa podwawelska	Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, wody, substancji uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych lub sztucznych ściśle przylegających do farszu, obkręcanych w batony o długości ok. 25 cm. Powierzchnia kielbasy czysta, sucha. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone o barwie jasnoróżowej do ciemnoróżowej, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno-brązowa do brązowej. Smak i zapach charakterystycznych dla mięsa peklowanego, wędzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
18	Szynka kanapkowa	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony, pakowany w osłonki sztuczne ściśle przylegające do farszu o powierzchni czystej i gładkiej. Barwa na przekroju od różowej do ciemnoróżowej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Plaster o grubości 4mm nie powinien rozpadać się, wyczuwalny smak i zapach dodanych przypraw. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży. Produkt bezglutenowy.
19	Szynka biała	Wyrób wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, pakowany w osłonki sztuczne ściśle przylegające do farszu o powierzchni czystej i gładkiej. Zapach produktu charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego z wyczuwalnym aromatem przypraw. Barwa na przekroju od jasno-różowej do różowej. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży. Produkt bezglutenowy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
20	Szynka delikatesowa	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony, pakowany w osłonki sztuczne ściśle przylegające do farszu o powierzchni czystej i gładkiej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Plaster o grubości 4mm nie powinien rozpadać się, wyczuwalny smak i zapach dodanych przypraw. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży. Produkt bezglutenowy.
21	Szynka wiejska wieprzowa	Wyrób z mięsa wieprzowego otrzymywany z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej parzony, gotowany. Kształt nieforemnego walca lub okrągła w siatce elastycznej lub sznurowana wzdłuż i poprzek. Konsystencja produktu ścisła, elastyczna. Barwa na przekroju winna być koloru różowego lub ciemnoróżowego. Barwa na powierzchni brązowa. Zapach produktu charakterystyczny dla danej wędliny. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży.
22	Szynka śniadaniowa	Wyrób wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, pakowany w osłonki sztuczne ściśle przylegające do farszu o powierzchni czystej i gładkiej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Plaster o grubości 4mm nie powinien rozpadać się, wyczuwalny smak i zapach dodanych przypraw. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży. Produkt bezglutenowy.
23	Szynka tyrolska	Wyrób wieprzowy, drobno rozdrobniony, parzony. Pakowany w osłonki sztuczne ściśle przylegające do farszu o powierzchni czystej i gładkiej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Barwa szynki tyrolskiej na przekroju winna być koloru różowego. Zapach produktu charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego z wyczuwalnym aromatem przypraw. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży.
24	Schab gotowany	Wyrób wieprzowy bez kości, parzony, gotowany. Konsystencja produktu ścisła, elastyczna. Barwa schabu na przekroju winna być koloru różowego. Zapach produktu charakterystyczny dla świeżego schabu z wyczuwalnym aromatem przypraw. Niedopuszczalny jest obcy zapach i barwa, świadcząca o tym, że produkt jest nieświeży.
25	Słonina bez skóry	Podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) w formie płatów. Płaty słoniny nie poddawane żadnym procesom technologicznym. Powierzchnia – sucha, czysta, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość, Struktura i konsystencja jedrna, miękka, odkształcającą się. Barwa biała jednolita w całej masie, Smak i zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalna barwa żółta świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęlczenia.
26	Smalec	Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Barwa biała z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym. Konsystencja stała, miękka, smarowna, jednorodna, gładka. Smak i zapach charakterystyczny dla smalcu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.