**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 2 – Mięso, drób, wędliny

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | | | J.m. | | Ilość  szacunkowa |
| 1 | 2 | 3 | | | 4 | | 5 |
| 1 | 1. Schab wieprzowy (bez kości, świeży, klasa S, E)  Wymagania klasyfikacyjne:   konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, gładka, sucha lub lekko  wilgotna, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień,  ponacinań, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne nieznaczne  zmatowienie barwy mięsa,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,   słonina całkowicie zdjęta,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa  ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się  psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane  pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu,  nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności  do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni | 15100000-9 | | | kg | | 585 |
| 2 | Karkówka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)  Wymagania klasyfikacyjne:   konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub  lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości,  przekrwień, ponacinań, barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa  tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne  nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,   słonina całkowicie zdjęta,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa  ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się  psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią producenta  w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu,  nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności  do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15100000-9 | | |  | | 90 |
| 3 | Łopatka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)  Wymagania klasyfikacyjne:   konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko  wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości,  przekrwień, ponacinań, barwa: mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa  tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne  nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,   słonina całkowicie zdjęta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na  powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu (grubość  maksymalnie do 2 cm),   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa  ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się  psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane  pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu,  nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności  do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | 15100000-9 | | | kg | | 1922 |
| 4 | Udziec wołowy (bez kości, świeży, Extra)  Wymagania klasyfikacyjne:   delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez  ścięgien i tkanki łącznej,   konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie  czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko  wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości,  przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikująceobce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa  ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające  się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane  pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu,  nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności  do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15100000-9 | kg | | 99 | |
| 5 | Szponder wołowy (bez kości, świeży, Extra)  Wymagania klasyfikacyjne:   delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez  ścięgien i tkanki łącznej,   konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie  czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko  wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości,  przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikująceobce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa  ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające  się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane  pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu,  nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności  do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15100000-9 | kg | | 49 | |
| 6 | Kiełbasy typ żywiecka,(wieprzowe, wędzone, parzone)  Wymagania klasyfikacyjne:   wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony w osłonkach naturalnych,  zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%, bez dodatku mięsa  odkostnionego mechanicznie, konsystencja jędrna, ścisła,   zapach i smak charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie  wyczuwalny smak przypraw.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy  na powierzchni wynikające z niedowędzenia, nalot pleśni, zawilgocenie  powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub  z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia  mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe, gramatura kiełbasek w opakowaniu powinna mieścić się  w przedziale od 0,5 kg do 1,5 kg, | | 15131130-5 | kg | | 18 | |
| 7 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa  Wymagania klasyfikacyjne:   grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 80%,  wędzona, parzona, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, bez  dodatku mięsa drobiowego,   w osłonce niejadalnej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa na przekroju  od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, powierzchnia batonu gładka o barwie  brązowej do ciemnobrązowej,   waga netto 1 sztuki od 1,3 kg do 2,0 kg,   nadająca się do krojenia maszynowego,   nie mniej niż 70% przekroju powierzchni stanowią kawałki mięsne grubo  rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone związane z masą wiążącą,  konsystencja ścisła,   smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego  peklowanego, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona, nalot pleśni,  zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione,  pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze  składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki  przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach  zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131130-5 | kg | | 30 | |
| 8 | Kiełbasa żywiecka podsuszana (wędzona, pieczona)  Wymagania klasyfikacyjne:   średnio rozdrobniona, czysto wieprzowa, bez dodatku mięsa drobiowego oraz  bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych,  charakterystycznych przypraw,   100 g produktu wyprodukowane z minimum 105 g mięsa wieprzowego,   waga netto 1 sztuki od 400 g do 600 g,   baton w osłonce niejadalnej, osłonka ściśle przylegająca do farszu,   powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie  pomarszczona, barwa na przekroju różowa do ciemno czerwonej, barwa  tłuszczu biała do kremowej, składniki równomiernie wymieszane,   konsystencja jędrna, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,   smak i zapach właściwy dla kiełbasy wędzonej i pieczonej, przyprawy wyraźnie  wyczuwalne.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa  szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, składniki  użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami,  ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki  przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach  zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131130-5 | kg | | 18 | |
| 9 | Polędwica sopocka (wędzona, parzona)  Wymagania klasyfikacyjne:   wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso  wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających  wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm,   nadająca się do krojenia maszynowego,   w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki,   waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg,   wędzonka o kształcie anatomicznym, umożliwiającym równomierne  porcjowanie, barwa powierzchni jasno brązowa do ciemnobrązowej, barwa  mięsa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, typowa dla peklowanego  mięsa wieprzowego, na powierzchni widoczna otoka,   konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się  rozpadać,   smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie  słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa  szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,  uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki  przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach  zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131130-5 | kg | | 89 | |
| 10 | Szynka wieprzowa (wędzona, parzona)  Wymagania klasyfikacyjne:   otrzymana z całej szynki lub części szynki bez kości i skóry, gotowana,  parzona, bez dodatku substancji zwiększających wodochłonność,   zawartość mięsa z szynki wieprzowej minimum 80%,   waga netto 1 sztuki od 1,2 kg do 1,5 kg,   wędlina bezosłonkowa, przewiązana sznurkiem wzdłuż i w poprzek lub w  siatce,   nadająca się do krojenia maszynowego, niedopuszczalne rozdzielenie plastra w  miejscach łączenia mięśni,   kształt uzależniony od sposobu uformowania surowca zbliżony do  spłaszczonego walca, umożliwiający równomierne porcjowanie, barwa  powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej, barwa jasnoróżowa do  ciemnoróżowej,   struktura na przekroju typowa dla mięśni szynki wieprzowej, konsystencja  soczysta, jędrna, zwarta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna,  niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku, plastry o  grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,   smak i zapach charakterystyczny dla szynki wieprzowej z wyczuwalnymi  przyprawami.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa  szarozielona oraz plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki  przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje oalergenach  zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131130-5 | kg | | 30 | |
| 11 | Kabanosy wieprzowo- drobiowe  Wymagania klasyfikacyjne:   kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube.   100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego i drobiowego   minimum 25 cm długości.   barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa.   smak i zapach typowy dla kabanosów.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, barwa szarozielona oraz  plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i  organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym  zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki  przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach  zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131130-5 | kg | | 36 | |
| 12 | Parówki drobiowe  Wymagania klasyfikacyjne:   produkt homogenizowany, parzony,   wyprodukowane z mięsa drobiowego, bez dodatku mięsa wieprzowego i  surowców wieprzowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie,  zawartość mięsa minimum 90%,   w osłonkach jadalnych lub bez osłonek naturalnych, bez stosowania osłonek  sztucznych, odkręcane o długości od 17 cm do 20 cm, średnica od 15 do 20  mm, waga netto 1 sztuki od 40 g do 60 g.   barwa powierzchni jasnoróżowa, słomkowa, równomierna na całej  powierzchni, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione, barwa mięsa na  przekroju jasnoróżowa do różowej,   konsystencja jędrna, ścisła,   zapach i smak charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie  wyczuwalny smak przypraw.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna  barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,  składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,  uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia,  warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o  alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni. | | 15131135-0 | kg | | 96 | |
| 13 | Szynka drobiowa  Wymagania klasyfikacyjne:   wytworzona z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych, bez  udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, bez  dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego  mechanicznie, zawartość mięsa z kurczaka minimum 85%,   waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,   kształt nadany przez producenta, umożliwiający równomierne porcjowanie,  w osłonce barierowej, powierzchnia czysta, barwa przekroju jasnoróżowa,  składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,   konsystencja dość ścisła, elastyczna, krucha,   nadająca się do krojenia maszynowego,   smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie  wyczuwalna nuta przypraw.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa  szarozielona oraz plamy na powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt  rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska  jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia,  warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o  alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni. | | 15131135-0 | kg | | 12 | |
| 14 | Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)  Wymagania klasyfikacyjne:   wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych  minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa  odkostnionego mechanicznie,   waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,   wygląd: kształt uzależniony od wielkości surowca i uformowania, kształt  walca lub okrągły, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce  barierowej, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, składniki  rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,   konsystencja dość ścisła, elastyczna,   nadająca się do krojenia maszynowego,   smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie  wyczuwalna nuta przypraw.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna  barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni, składniki użyte do produkcji  zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska  jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,  kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia,  warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o  alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni | | 15131135-0 | kg | | 10 | |
| 15 | Filet z piersi kurczaka surowy (świeży, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   płaty bez kości kruczej,   oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry,   filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięć równe, gładkie, mięso  wykrwawione i ocieknięte,   wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa  jasnoróżowa, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez  krwawych wylewów,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa  ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się  psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne mięśnie niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i  wewnętrzne,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 927 | |
| 16 | Podudzie z kurcząt surowe (świeża, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   waga netto 1 sztuki od 150 g do 200g,   właściwie umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo  wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków  kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa  jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek  upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,  nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 1290 | |
| 17 | Ćwiartka z kurczaka surowa (świeży, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   waga netto 1 sztuki od 200 g do 350 g,   właściwie umięśniony, linie cięć równe i gładkie, mięso prawidłowo  wykrwawione i ocieknięte,   wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa  mięsa jasnoczerwona, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, bez  krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek  zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. | | 15112130-66 | kg | | 80 | |
| 18 | Porcje rosołowe z kurczaka (surowe, świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca,  wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni,   mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  przebarwień, bez opiłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień,  głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez  przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek  zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 1220 | |
| 19 | Skrzydło z indyka surowe (surowe, świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków  kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa  jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek  upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy  wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy  obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM.   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 280 | |
| 20 | Szyja z indyka surowa (surowe, świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków  kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa  jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek  upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy  wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy  obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM.   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 173 | |
| 21 | Kabanosy drobiowe  Wymagania klasyfikacyjne:   kabanosy drobiowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube,   100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa drobiowego,   minimum 25 cm długości,   barwa: brązowa do pomarańczowo-brązowej,   smak i zapach typowy dla kabanosów.  Cechy dyskwalifikujące:   niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny  obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, barwa  szarozielona oraz plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością,  pakowanie próżniowe,   opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres  producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej,  informacje o alergenach zawartych w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni | | 15131135-0 | kg | | 36 | |
| 22 | Mięso udowe z indyka surowe (świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   mięso otrzymane z ud indyka po usunięciu skóry, kości, chrząstek,  krwiaków i zdjęciu grubszego tłuszczu podskórnego,   waga netto 1 sztuki od 100 g do 150 g,   mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków  kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa  jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów  jakichkolwiek zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne  oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane:  nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto,  termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie  partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 600 | |
| 23 | Porcje rosołowe z kaczki ze skrzydłami (surowe, świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   całe tuszki kacze po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca,  wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni,   mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  przebarwień, bez opiłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień,  głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez  przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek  zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. | | 15131135-0 | kg | | 10 | |
| 24 | Kurczak tusza świeża średniej wielkości  Tusza kurczaka (surowe, świeże, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca,  wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  przebarwień, bez opiłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień,  głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez  przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek  zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, oplombowane pieczęcią  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia  plomby,   niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni. | | 15112130-6 | kg | | 32 | |
| 25 | Kaczka mrożona tusz , średniej wielkości  Tusza kaczki (surowe, mrożona, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:   całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca,  wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy,   powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez  przebarwień, bez opiłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień,  głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez  przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,   konsystencja jędrna, elastyczna,   zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,   jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy  wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia  jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne,   niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki  zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z  obcym zapachem, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  pakowane pojedynczo w torby foliowe z oznakowaniem  ,oplombowane.  producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia.   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   do każdej sztuki dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę  produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii  produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3miesiąceTransport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) | | 15131135-0 | kg | | 283 | |