

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostarczany towar musi być **świeży**, I klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.

Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał 3 dniowy termin przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.

Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych.

Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k.

Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ściśła, barwa na przekroju jasno różowa.

Produkty powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Nazwa artykułu	Szczegółowy Opis
Łopatka bez kości	Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa -mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy -tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy
Podgardle wędzone	wędzonka z mięsa wieprzowego barwy brązowej, parzona, peklowana o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, Pakowane próżniowo max do 5 kg. Nie mrożona.
Mięso mielone	grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja – jędrna i

	elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Mięso wieprzowe gulaszowe	80/20, niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.
Boczek surowy	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.
Boczek wędzony	Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Schab bez kości	Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni Czystość -mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń Barwa-mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy -tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach-swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy
Wątroba wieprzowa	świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.