

Załącznik nr 3 do SWZ - opis przedmiotu zamówienia

NR sprawy: DKW.2232.6.2024.DA

Część 1. wędliny wieprzowe - dostawy do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Dublinach*

l.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym- artykuł typu))	Opis
1	Kiełbasa zwyczajna	kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonkach naturalnych o równej średnicy 26-28 mm. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
2	Mielonka kanapkowa	wędlna drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Batony (prostokątne) o długości 30 - 40 cm. Osłonka poliamidowa, ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja dość ścisła, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
3	Mortadela	wędlna drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana, wysokowydajna z mięsa wieprzowego oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy 60 - 80 mm w osłonce poliamidowej ściśle przylegającej do farszu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
4	Parowki cienkie paluszki	kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 45 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce poliamidowej. Wyrób o równej średnicy w przekroju 18 - 20 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
5	Kaszanka baton	wyrób wieprzowy, podrobowy parzony Barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, zapach łagodny z aromatem pieprzu i majeranku. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
6	Salceson włoski	wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony o zawartości mięsa z głów wieprzowych min. 75 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej, długości 30 – 40 cm, równej średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ścisła. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

7	Kiełbasa biała parzona	kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wysokowydajna w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min. 80 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawałki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
8	Kiełbasa parówkowa	kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 45 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej wieprzowej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
9	Tuszonka	Wyrób średnio rozdrobniony, z mięsa wieprzowego oraz surowców tłuszczowych, wyrób w osłonce poliamidowej o wadze do 500g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą.

Część 2. wędliny drobiowe - dostawy do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Dublinach *

I.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1	Pieczeń drobiowa	Wyrób otrzymany z mięsa drobiowego, uzyskany z tuszek drobiowych, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach białkowych o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju powyżej 80 mm (w równych odcinkach) . Na przekroju – barwa jasnoróżowa do różowej z co najmniej 80 % częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 1,5 mm, nie powinny się rozpadać. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości, w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
2	Szynka drobiowa mielona	Wyrób drobiowy parzony drobno rozdrobniony, z mięsa drobiowego , mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

3	Rolada drobiowa	Wyrób blokowy, zwijany z mięsa drobiowego, konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
4	Polędwica drobiowa	wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona otrzymana z tuszek drobiowych, nie mniej niż 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube zwinięte batony o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
5	Kiełbasa drobiowa	kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 65 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobów drobiowych o średnicy 26 - 28 mm. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
6	Szynkówka drobiowa	Produkt otrzymany z mięsa drobiowego, uzyskany z tuszek drobiowych, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach białkowych o długości 30-40 cm i średnicy na przekroju 100 mm (w równych odcinkach) . Barwa jasnoróżowa do różowej z co najmniej 80 % częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 1,5 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości, w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
8	Blok drobiowy	wędlina drobno rozdrobniona otrzymana z tuszek drobiowych nie mniej niż 60 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach niejadalnych o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju powyżej 80 mm (w równych odcinkach). W przekroju z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

9	Mortadela drobiowa	wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu Baton okrągły o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Ostonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
10	Parówki drobiowe	wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Rozdrobnione mięso do masy homogennej w ostonkach poliamidowych. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

Część 3. mięso oraz podroby wieprzowe i wołowe - dostawy do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Dublinach *

I.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1.	Mięso wołowe II klasy,	elementy mięsa wołowego pochodzące z części zasadniczych tuszy wołowej (ścinki lub kostka) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej. Stosunek mięsa do tłuszczu 80 do 20. Wygląd jednolity w całej masie. Barwa różowa. Mięso schłodzone, niemrożone, pakowane próżniowo.
2.	Słonina bez skóry, schłodzona	element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
3.	Mięso mielone wieprzowe garmazeryjne	mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej. Mięso schłodzone, niemrożone, pakowane próżniowo.
4.	Schab wieprzowy bez kości	Element wieprzowy (przednia część), pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa nie przesoñnięta tłuszczem. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwawień, głębszych ponacinañ. Mięso schłodzone , nie mrożone, pakowane próżniowo.
5.	Wątroba świeża wieprzowa	podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Wątroba schłodzona, niemrożona, pakowana próżniowo.
6.	Kości wieprzowe	Kości wieprzowe

Część 4. mięso i podroby drobiowe - dostawy do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Dublinach*

l.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1	Mięso drobne drobiowe ze skórą schłodzone	Mięso drobne drobiowe ze skórą- mięso drobiowe świeże, niemrożone, uzyskane z udźców kurcząt wraz ze skórą mięso powinno być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
2	Filet z piersi kurczaka	mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego. Waga 300g – 600 g filet podwójny. pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
3	Żołądki drobiowe	element podrobowy z kurczaka, świeże, zapach świeży i swoisty, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
4	Serca drobiowe	element podrobowy z kurczaka, świeże, zapach świeży i swoisty, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony

Część 6. wędliny wieprzowe - dostawy do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Giżycku (ul. Warszawska 28A) *

l.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym- artykuł typu))	Opis
1	Kiełbasa zwyczajna	kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonkach naturalnych o równej średnicy 26-28 mm. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
2	Mortadela	wędlina drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana, wysokowydajna z mięsa wieprzowego oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy 60 - 80 mm w osłonce poliamidowej ściśle przylegającej do farszu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
3	Parowki cienkie paluszki	kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 45 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce poliamidowej. Wyrób o równej średnicy w przekroju 18 - 20 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

4	Kaszanka baton	wyrób wieprzowy, podrobowy parzony Barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, zapach łagodny z aromatem pieprzu i majeranku. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
5	Salceson włoski	wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony o zawartości mięsa z głów wieprzowych min. 75 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej, długości 30 – 40 cm, równej średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ścista. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
6	Kiełbasa biała parzona	kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wysokowydajna w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min. 80 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawałki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
7	Kiełbasa parówkowa	kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 45 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej wieprzowej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
8	Tuszonka	Wyrób średnio rozdrobniony, z mięsa wieprzowego oraz surowców tłuszczowych, wyrób w osłonce poliamidowej o wadze do 500g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą.

Część 7. wędliny drobiowe - dostawy do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Giżycku (ul. Warszawska 28A) *

I.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1	Pieczeń drobiowa	Wyrób otrzymany z mięsa drobiowego, uzyskany z tuszek drobiowych, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach białkowych o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju powyżej 80 mm (w równych odcinkach) . Na przekroju – barwa jasnoróżowa do różowej z co najmniej 80 % częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścista, zwarta, plastry o grubości 1,5 mm, nie powinny się rozpadać. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości, w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

2	Szynka drobiowa mielona	Wyrób drobiowy parzony drobno rozdrobniony, z mięsa drobiowego, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
3	Rolada drobiowa	Wyrób blokowy, zwijany z mięsa drobiowego, konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
4	Połędwica drobiowa	wędlna drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona otrzymana z tuszek drobiowych, nie mniej niż 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube zwinięte batony o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
5	Kiełbasa drobiowa	kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 65 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobów drobiowych o średnicy 26 - 28 mm. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
6	Szynkówka drobiowa	Produkt otrzymany z mięsa drobiowego, uzyskany z tuszek drobiowych, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach białkowych o długości 30-40 cm i średnicy na przekroju 100 mm (w równych odcinkach) . Barwa jasnoróżowa do różowej z co najmniej 80 % częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 1,5 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu jednolita pod względem gramatury, kształtu i wyglądu musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości, w ramach jednej dostawy. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

8	Blok drobiowy	wędlina drobno rozdrobniona otrzymana z tuszek drobiowych nie mniej niż 60 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube batony w osłonkach niejadalnych o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju powyżej 80 mm (w równych odcinkach). W przekroju z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
9	Mortadela drobiowa	wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu Baton okrągły o długości 30-40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktu. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą
10	Parówki drobiowe	wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Rozdrobnione mięso do masy homogenicznej w osłonkach poliamidowych. Opakowanie – pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą

Część 8. mięso oraz podroby wieprzowe i wołowe - dostawy do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Giżycku (ul. Warszawska 28A) *

l.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1.	Słonina bez skóry, schłodzona	element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
2.	Mięso mielone wieprzowe garmazeryjne	mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej. Mięso schłodzone, niemrożone, pakowane próżniowo.
3.	Schab wieprzowy bez kości	Element wieprzowy (przednia część), pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa nie przerośnięta tłuszczem. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwawień, głębszych ponacinań. Mięso schłodzone, nie mrożone, pakowane próżniowo.
4.	Wątroba świeża wieprzowa	podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Wątroba schłodzona, niemrożona, pakowana próżniowo.
5.	Kości wieprzowe	Kości wieprzowe

**Część 9. mięso i podroby drobiowe - dostawy do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w
Gizycku (ul. Warszawska 28A) ***

l.p.	Przedmiot zamówienia (nazwa regionalna na rynku handlowym)	Opis
1	Mięso drobne drobiowe ze skórą (schłodzone)	Mięso drobne drobiowe ze skórą- mięso drobiowe świeże, niemrożone, uzyskane z udźców kurcząt wraz ze skórą mięso powinno być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
2	Filet z piersi kurczaka	mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa. drobiowego świeżego. Waga 300g – 600 g filet podwójny. pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
3	Żołądki drobiowe	element podrobowy z kurczaka, świeże, zapach świeży i swoisty, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony
4	Serca drobiowe	element podrobowy z kurczaka, świeże, zapach świeży i swoisty, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony