

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DRÓB ŚWIEŻY I PODROBY DROBIOWE**

L.p.	Nazwa produktu	Wymagania jakościowe
1	Filet z indyka	Świeży, schłodzony, klasa A - element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy, bez przylegającej skóry. Wygląd: mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
2	Filet z kurczaka	Świeży, schłodzony, pojedynczy, klasa A - element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy, bez przylegającej skóry. Wygląd: mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
3	Korpus z kurczaka (porcje rosołowe)	Świeży, schłodzony, klasa A. Kości i skóry pozostałe po wytrybowaniu mięsa z kurczaka. Korpus duży. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
4	Kurczak świeży	Świeży, patroszony, schłodzony, klasa A - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 2.0 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. 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 z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

5	Mięso gulaszowe z indyka extra (medaliony)	Mięso kulinarne świeże, schłodzone, klasa A. Płatki mięsa indyczego o wielkości nie mniejszej niż 5 x 8cm, trybowane, bez skóry, tłuszczu, bez kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięsa indyczego jasnego, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego bez wylewów krwawych w mięśniach. Niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne mięso pochodzące ze skrzydła górnego.
6	Noga z kurczaka	Świeża, schłodzona, klasa A. Masa jednej sztuki od 250 do 300g. Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą, bez kości biodrowej i kręgosłupa, oczyszczone z nadmiaru tłuszczu, właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia. Konsystencja - jędrna, elastyczna, zapach - naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni - charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów.
7	Podudzie z kurczaka	Świeże, schłodzone, klasa A - element tuszki kurczęcej obejmujący kość piszczelową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Wygląd: podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, 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 niezwiązanych 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 z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
8	Udziec z kurczaka	Świeży, schłodzony, klasa A. Masa jednej sztuki nie mniej niż 200g. Element tuszki kurczęcej obejmujący kość udową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami, pozbawiony kości biodrowej i kręgosłupa. Mięso oczyszczone z nadmiaru tłuszczu. Wygląd: udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia 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 niezwiązanych 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 z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

9	Wątroba z indyka	Świeża, schłodzona, klasa A - uzyskana podczas patroszenia tuszek w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zzieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem. Barwa brunatno - wiśniowa, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby indyczej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10	Żołądki z indyka	Świeże, schłodzone, klasa A - 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 pozostałość 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 jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia towaru w sztukach (dot. poz. 6, 7, 8).
Wykonawca zobowiązany jest wówczas dokonać stosownych przeliczeń na kilogramy.**

Wszystkie towary objęte zamówieniem dostarczane będą w pojemnikach z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Każde opakowanie powinno być opatrzone etykietą zawierającą w szczególności następujące dane:

- a) nazwa producenta, adres
- b) nazwa produktu,
- c) masa netto produktu,
- d) termin produkcji i przydatności do spożycia oraz oznaczenie partii produkcyjnej,
- e) warunki przechowywania.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.