

Pakiet nr 1**mięso drobiowe** CPV: 15.11.21.00-7, 15.11.21.20-3**Ogólne wymagania jakościowe do grupy:**

- Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008.
- Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka **nie dopuszczalne są pozostałości piór.**
- Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia.
- Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane:
 - nienaruszone,
 - czyste,
 - wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
 - zabrudzeń lub krwi,
 - bez obcego zapachu,
 - bez wystających złamanych kości,
 - bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych.
- **mięso ma być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,**
- cechować się barwą jasną, jasno-różową lub różową dla mięs i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku
- Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.

lp	nazwa	Wymagania jakościowe	ilość
1	Udko z kurczaka	Element z kością i skórą, zawierający udo i podudzie, barwa skóry kremowa, barwa mięśni różowo-czerwona. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego. Waga jednostkowa ok 200-300 g	2000 kg
2	Udziec z indyka b/k	mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych	25 kg
3	Medaliony z indyka	Prawidłowo wykrojone mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, właściwie wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych	200 kg
4	Filet z indyka	Mięsień piersiowy z pozostawionym medalionem i połówką, pozbawiony skóry, kości i ścięgien; barwa różowa, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego. Dopuszcza się tkankę tłuszczową przyległą do mięśnia.	400 kg
5	Filet drobiowy pojedynczy	Pojedyncze mięśnie piersiowe kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna.	900 kg
6	Kurczak patroszony	Tuszka drobiowa pozbawiona wnętrzości. Budowa kośćca prawidłowa, bez zanieczyszczeń, bez rażących wybroczyn na powierzchni skóry, wolna od cyst na grzebieniu mostka, bez otwartych złamań kończyn.	700 kg
7	Porcja rosółowa	Korpus tuszki	350 kg

Pakiet nr 2

Ogólne wymagania jakościowe do grupy:

- Dostarczane elementy muszą zaliczać się do klasy I
- Mięso ma być:
 - chude i nieścięgnięte (brak ścięgien, powięzi, błon i chrząstek) o wyrazistym kolorze, barwy od blad różowej do czerwonej
 - bez oznak wcześniejszego mrożenia
 - powierzchni - suchej, matowej,
 - zapachu – swoistym charakterystycznym dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,
 - przekroju - lekko wilgotnym
 - soku mięsnym przezroczystym, jednak nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku
 - konsystencji – jędrnej, elastycznej, po naciśnięciu palcem szybko ma się wyrównywać
 - dopuszczalny jest tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny jest tłuszcz zewnętrzny.
 - barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.
- **mięso ma być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,**
- Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.
- mięso wołowe ze zwierząt do 24 m-ca życia

lp	nazwa	Wymagania jakościowe	ilość
1	Boczek surowy b/s b/k	Boczek bez skóry, bez żeberk ani chrząstek	120 kg
2	Karkówka b/k	Kl I, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu),	250 kg
3	Szynka b/k	Kl. I, mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu (do 8%),	1000 kg
4	Łopatka wieprzowa b/k 4d	Kl I mięsień kompletny 4D, otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu (do 8%),	1300 kg
5	Schab b/k bez warkocza	Kl. I część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; jednolity, bez warkocza, otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu,	1000 kg
6	Kości od schabu	Kości pozostałe po wykrojeniu schabu	600 kg
7	Żeberka wieprzowe	Wąskie paski z tkanką mięśniową	400 kg
8	Biodrówka wieprzowa	Przednia część odcinka krzyżowego półtuszy. Część odcięta z przodu od schabu, z tyłu od szynki szerokości ok 10-12 cm	300 kg
9	Słonina wieprzowa	Bez skóry, grubości ok 2- 4 cm	100 kg
10	Wątroba wieprzowa	Świeża, barwy jasno czerwonej	50 kg
11	Antrykot wołowy	Mięso wołowe z kością bez błon i tłuszczu zewnętrznego o czerwonym kolorze, lekko słodkim smaku i średniej zawartości tłuszczu wewnątrz tkankowych	100 kg
12	Udziec wołowy	zwarty, jednolity, drobno włóknisty i delikatny jasno czerwony mięsień	200 kg

Pakiet nr 3

produkty mięsne, kielbasy wędliny

CPV:15131500-0, 15131130-5, 15131210-0, 15131500-0, 15131400-9

Zaproponowane wyroby muszą się charakteryzować następującymi parametrami

ogólnie:

Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych.

1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
2. **Nie dopuszcza się obecności:** białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego),
3. Stosować można tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
 - a. chlorek sodu (sól kuchenna),
 - b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
 - c. naturalne przyprawy i zioła

ewentualnie

- d. fosforany, (zawartość nie wyższa niż 1500 mg P₂O₅/kg w gotowym wyrobie.
 - e. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
 - f. cukier – do marynat
4. Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu wyrobu przez mikroorganizmy

lp	nazwa	Wymagania jakościowe	ilość
1	Szynka drobiowa gotowana	<p>Wędlina drobiowa parzona lub wędzona wyprodukowane z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, bez osłonek lub w osłonkach o zachowanej strukturze tkankowej, poddane peklowaniu lub soleniu i parzeniu, pieczeniu lub wędzeniu</p> <p>1. Wydajność gotowego produktu - nie wyższa niż 100 % w stosunku do surowca niepeklowanego;</p> <p>2. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: <input type="checkbox"/> wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna, <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,</p> <p><input type="checkbox"/> barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.</p>	20 kg
2	Filet wędzony z indyka	<p><input type="checkbox"/> barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.</p>	20 kg

3	Kiełbasa wieprzowo-cielęca	<p>Kiełbasy wędzone/parzone wykonane w osłonkach tylko naturalnych, łatwe do obrania z osłonki, z rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, tylko solonych. Zamówienie dotyczy kiełbas średnio rozdrobnionych.</p> <p>Surowce mięsno- tłuszczowe użyte do produkcji o dobrej jakości higienicznej.</p> <p>1. Wydajność gotowego produktu (minimum 100g wyrobu wyprodukowana ze 105 g mięsa)</p> <p>Kiełbasa wieprzowo- cielęca zawierająca - minimum 49% cielęciny.</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> wygląd ogólny: powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; osłonka równomiernie lekko pomarszczona, <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety, obecności chrząstek; <input type="checkbox"/> barwa na przekroju: typowa dla mięsa niepeklowanego; barwa tłuszczu – od kremowej do białej; <input type="checkbox"/> wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. 	600 kg
4	Kiełbasa wieprzowa	<p>Kiełbasa wieprzowa, wędzona, podsuszana lub suszona, grubo rozdrobniona - minimum 60% mają stanowić kawałki mięsa wielkości 20 x20 mm, (dopuszczone jest zastosowanie azotynu sodu do przepiekowania mięsa), nadziewana w osłonki białkowe o minimalnej średnicy po uwędzeniu 4 cm, dobrze zdejmowalne. Surowce mięsne równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>1. Wydajność gotowego produktu (minimum 100g wyrobu wyprodukowana ze 125 g mięsa)</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; osłonka równomiernie pomarszczona, <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, konsystencja – krucha, <input type="checkbox"/> barwa na przekroju: dla mięsa różowa lub różowo-czerwona, barwa tłuszczu – od kremowej do białej; <input type="checkbox"/> wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. 	700 kg
5	Kiełbasa wieprzowa suszona	<p>Kiełbasa wieprzowa, wędzona, podsuszana lub suszona, grubo rozdrobniona - minimum 60% mają stanowić kawałki mięsa wielkości 20 x20 mm, (dopuszczone jest zastosowanie azotynu sodu do przepiekowania mięsa), nadziewana w osłonki białkowe o minimalnej średnicy po uwędzeniu 4 cm, dobrze zdejmowalne. Surowce mięsne równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>1. Wydajność gotowego produktu (minimum 100g wyrobu wyprodukowana ze 125 g mięsa)</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; osłonka równomiernie pomarszczona, <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, konsystencja – krucha, <input type="checkbox"/> barwa na przekroju: dla mięsa różowa lub różowo-czerwona, barwa tłuszczu – od kremowej do białej; <input type="checkbox"/> wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. 	30 kg

6	Szynka wieprzowa wędzona	<p>Wędzonki - produkty mięsne bez osłonek, o zachowanej strukturze tkankowej, wykonane z jednego lub kilku kawałków anatomicznych tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie wędzone, poddane obróbce termicznej.</p> <p>Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być dobrej jakości higienicznej.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wędzonki muszą być wykonane z jednego ładnie wykrojonego nierozdrobnionego kawałka mięsa, za wyjątkiem szynki, która może składać się z kilku dużych kawałków. 2. Wydajność gotowego produktu (minimum 100g wyrobu wyprodukowana ze 125 g mięsa) 3. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 	20 kg
7	Polędwica wieprzowa	<p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju mięśnia lub elementu; powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna, <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, <input type="checkbox"/> barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona <input type="checkbox"/> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy. 	30 kg
8	Boczek wędzony bez skóry, bez żeberk	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona <input type="checkbox"/> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy. 	150 kg
9	Parówka drobiowa	<p>Wyrób homogenizowany, wędzony i parzony w osłonce niejadalnej średnicy ok 1,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso drobiowe musi stanowić minimum 55% - zawartość tłuszczu nie więcej niż 20 % - wydajność nie więcej niż 100 % <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta i sucha; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju; <input type="checkbox"/> barwa na przekroju: jasno kremowo - różowa <input type="checkbox"/> wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. 	100 kg
10	Pasztet wieprzowy	<p>Wyprodukowany z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, surowce muszą być dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowana. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wydajność nie więcej niż 120 % <p>Wyrób bez osłonki pieczony lub wędzony. Dopuszczalna obecność dodatków typu:</p> <ul style="list-style-type: none"> -bułka tarta -jaja lub proszek jajeczny <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta i sucha; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety, przypaleń <input type="checkbox"/> struktura i konsystencja: surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, <input type="checkbox"/> barwa na przekroju: szaro - kremowo - różowa <input type="checkbox"/> wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest 	20 kg

	smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.	
--	---	--