## ***Załącznik Nr 2***

***do „Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia” Nr 2/ZP/2015***

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| 1. | **Mielonka wieprzowa (prasowana)**  **CPV- 15131130 - 5;**  **PKWiU - 10.13.14.0.**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej. Osłonka powinna ściśle przylegać do batonu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU**:** składniki mielonki średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone, nierozpadające się, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Niedopuszczalne zacieki galarety.  BARWA – w przekroju jasnoróżowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 2. | **Baleron parzony**  **CPV - 15131130 - 5;**  **PKWiU - 10.13.11.0.**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna.  SMAK - ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzonki. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem soczysty, dość ścisły, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku, barwa ciemnoróżowa, tłuszczu biała.  BARWA - wędzona na kolor wiśniowy, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 3. | **Kiełbasa krakowska parzona**  **CPV -15131130 – 5;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu  o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: grubo rozdrobnione – surowce równomiernie rozmieszczone związaną masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  BARWA: barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 4. | **Mortadela**  **CPV – 15131130 -5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu  o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: składniki drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy, dopuszczalne niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów. Konsystencja dość ścisła elastyczna.  BARWA: różowa do jasnobrązowej,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 5. | **Parówki śląskie wieprzowe**  **(o zawartości mięsa min. 50%)**  **CPV – 15131130 -5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, homogenizowany, batony  w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: składniki drobno rozdrobnione, równomiernie i ściśle rozłożone, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy.  BARWA: różowa do jasnobrązowej,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 6. | **Kiełbasa parówkowa wieprzowa**  **CPV – 15131130 -5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego homogenizowany, batony  w osłonkach naturalnych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: składniki drobno rozdrobnione, równomiernie i ściśle rozłożone, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy.  BARWA: różowa do jasnobrązowej,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 7. | **Polędwica sopocka**  **CPV –15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.11.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, powierzchnia czysta, sucha.  SMAK – ZAPACH: smak umiarkowanie słony, charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: soczysta, krucha, powierzchnia w przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku.  BARWA – wędzona na kolor złocisty,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, polędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 8. | **Szynka wiejska gotowana**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.11.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z górnej części szynki wieprzowej bez kości i skóry, kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, peklowana, wędzona, gotowana dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5 mm, przewiązanym sznurkiem (siateczka), powierzchnia czysta, sucha.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: struktura dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscu łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.  BARWA – charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 9. | **Kiełbasa krakowska sucha**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, batony w osłonkach o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania, wyrób podsuszany o lekko pomarszczonej powierzchni.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników ok. 40 % powierzchni przekroju stanowią wyraźnie widoczne kawałki mięsa, równomiernie rozdrobnione, związaną masą wiążącą. Konsystencja ścisła, krucha, powierzchnia przekroju sucha.  BARWA – charakterystyczna dla danego asortymentu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 10. | **Salami dojrzewające suszone**  **CPV 15131230 – 6;**  **PKWiU -10.13.14.0.**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniona, wędzona, batony w osłonkach o barwie ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu w zależności od użytych dodatków i przypraw, aromatyczny. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: powierzchnia przekroju sucha, ścisła, widoczne skupiska tłuszczu.  BARWA: na przekroju różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 11. | **Kiełbasa wiejska**  **CPV- 15131130 - 5;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich). Powierzchnia batonu o barwie ciemnobrązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak użytych przypraw a w szczególności czosnku oraz wędzenia. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa mięsa ciemnobrązowa z widocznymi skupiskami tłuszczu, konsystencja średnio rozdrobniona, podsuszana, krucha, równomiernie rozmieszczenie na przekroju, dobrze związane składniki. Dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu, bardzo ciemny kolor wędzenia.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 12. | **Frankfuterki wieprzowe surowe**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA**:** krótkie batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegającą do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza oraz skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu, różowa do ciemnoróżowej.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 13. | **Kiełbasa podwawelska**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej  z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania oraz zawilgocenie powierzchni.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub  z chrząstkami, ścięgnami itp.: batony w osłonkach.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 14. | **Kiełbasa śląska**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania oraz zawilgocenie powierzchni.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 15. | **Kiełbasa biała parzona**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, parzony, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.  SMAK–ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak  i zapach użytych przypraw w szczególności majeranku. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych, barwa tłuszczu: biała. Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą równomiernie rozmieszczone na przekroju niedopuszczalne skupiska jednego ze składników. Konsystencja dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 16. | **Kiełbasa kminkowa**  **CPV - 15131130 -5;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyraźnie wyczuwalny smak i zapach kminku, soczysty, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, kiełbasa grubo rozdrobniona, składniki równomiernie rozmieszczone. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 17. | **Kiełbasa żywiecka**  **CPV - 15131130 -5;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: ok.40% powierzchni przekroju stanowią grubo rozdrobnione surowce równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą, lekko podsuszane, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  BARWA: barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 18. | **Boczek rolowany**  **CPV - 15131130 -5**  **PKWiU - 10.13.11.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU:dość ścisły, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.  BARWA – wędzona na kolor wiśniowy, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 19. | **Boczek wędzony bez żeberek, skóry i kości.**  **CPV - 15131130 - 5**  **PKWiU - 10.13.11.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: forma zbliżona do prostokąta, wędzonka z peklowanego boczku wieprzowego, wędzona, parzona, półtrwała, powierzchnia czysta, lekko wilgotna.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: struktura plastra dość ścisła, soczysta, na przekroju widoczny przerost mięsa, lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku oraz pozostałości kości.  BARWA: mięsa różowa, tłuszczu biała, charakterystyczna dla wędzonek.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 20. | **Szynka konserwowa, blok**  **CPV - 15131130 - 5**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, w osłonce bezbarwnej- sztucznej, w formie bloku od 3 do 5 kg, osłonka ściśle przylegająca do batonu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU**:** surowce rozłożone, niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety, dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta.  BARWA: na przekroju od jasno do ciemnoróżowej.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 21. | **Golonka prasowana, blok**  **CPV – 15131130-5**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego w osłonce bezbarwnej- sztucznej, w formie bloku od 3 do 5 kg., osłonka ściśle przylegająca do batonu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla mięsa peklowanego, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU**:** składniki grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, z dodatkiem przypraw, dopuszczalne skupiska i zacieki galarety, dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta.  BARWA: na przekroju jasno różowa  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 22. | **Kaszanka w jelitach naturalnych**  **CPV -15131134 - 3**  **PKWiU - 10.13.15.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z podrobów wieprzowych i kaszy jęczmiennej oraz przypraw w jelicie naturalnym wieprzowym. Powierzchnia czysta, osłonka do farszu: dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: widoczne jasne ziarna kaszy. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nierozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  BARWA: barwa ciemnobrązowa, charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 23. | **Salceson włoski**  **CPV - 15131120 - 2;**  **PKWiU - 10.13.15.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z podrobów wieprzowych w kształcie batonu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niepomarszczona.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno- tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 24. | **Pasztetowa wieprzowa w osłonce naturalnej**  **CPV – 15131120 -2;**  **PKWiU - 10.13.15.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z podrobów wieprzowych, pakowany w osłonkę  naturalną dopuszczalną przez normy spożywcze. Powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, lub związanej pętli.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu,  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 25. | **Pasztet wieprzowy, pieczony w blokach (0,5 kg – 5 kg)**  **CPV - 15131100 - 6;**  **PKWiU - 10.13.15.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób w foremkach lub na blaszkach, powierzchnia czysta,  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa brązowa , jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 26. | **Flaki wołowe, krojone, blanszowane, mrożone,**  **w opakowaniach foliowych (0,9 - 2 kg)**  **CPV – 15131600 - 1;**  **PKWiU - 10.13.15.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób krojony pakowany w woreczki foliowe zamrożony.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu.  WYGLĄD I KONSYSTENCJA**:** ścisła, zmrożona z widocznymi paskami flaków.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu, jasna bez przebarwień  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 27. | **Pieczeń rzymska w blokach (0,5kg – 5 kg)**  **CPV - 15131130 -6;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób pakowany w foremkach lub w osłonkach poliamidowych, barwa jasnoróżowa do ciemnobrązowej, surowce równomiernie rozłożone.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU:średnie rozdrobnienie składników, konsystencja dość ścisła, nierozpadająca się. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu, w przekroju jasnoróżowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 28. | **Kabanos wieprzowy vacum (opak 100 – 120 g)**  **CPV - 15131130 – 5**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA**:** wyrób z mięsa wieprzowego, 100 g produktu wyprodukowano z 185 g mięsa, długie cienkie batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie ciemnobrązowej, lekko pomarszczona, podsuszana, składniki pod osłonką ściśle przylegające do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza oraz skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, podsuszany.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu, brązowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”.  Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy. |
| 29. | **Kiełbasa myśliwska vacum (opak. 100 -150 g)**  **CPV- 15131130 - 5**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, 100 g produktu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), podsuszana o powierzchni lekko pomarszczonej, osłonka ściśle przylegająca do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: konsystencja średnio rozdrobniona, krucha, równomiernie rozmieszczenie na przekroju, dobrze związane składniki.  BARWA: Powierzchnia batonu o barwie ciemnobrązowej, na przekroju jasnoróżowa, tłuszczu biała do kremowej.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”.  Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy. |
| 30. | **Kiełbasa krakowska sucha plasterkowana, vacum (90g-120g)**  **CPV – 15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowo- wołowego,100g produktu wyprodukowany z minimum 115 g mięsa. Wyraźnie widoczne większe kawałki mięsa, mniejsze tłuszczu (jaśniej wybarwione) i otoczone farszem.  SMAK – ZAPACH: mocno uwędzonej w naturalnym dymie oraz naturalnych przypraw i ziół, charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: rozdrobnienie i układ składników ok. 40 % powierzchni przekroju stanowią składniki grubo, równomiernie rozdrobnione, związaną masą wiążącą. Konsystencja ścisła, krucha, powierzchnia przekroju sucha.  BARWA – barwa mięsa jasnoróżowa, charakterystyczna dla danego asortymentu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”.  Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy. |
| 31. | **Polędwica sopocka plasterkowana vacum (90-120g)**  **CPV –15131130 - 5;**  **PKWiU -10.13.11.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób z mięsa wieprzowego, gruborozdrobniony, 100g produktu wyprodukowany z minimum 105 g schabu wieprzowego, kształt uzależniony od wielkości  i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca,  SMAK – ZAPACH: smak umiarkowanie słony, charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: soczysta, krucha, powierzchnia w przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.  BARWA – na przekroju jasnoróżowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, polędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”.  Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy. |
| 32. | **Metka łososiowa**  **CPV – 15131130-5**  **PKWiU – 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: wyrób wieprzowo-wołowy pakowany w osłonkę poliamidową lub inne tworzywo dopuszczalne przez normy spożywcze. Powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, lub związanej pętli,  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU: barwa łososiowa, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników.  BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |
| 33. | **Filet z indyka wędzony**  **CPV - 15131135 – 0;**  **PKWiU - 10.13.14.0**  **Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:**  WYGLĄD OGÓLNY I POWIERZCHNIA: z mięśni piersiowych tusz indyczych, gruborozdrobniony,  nietrwały, osłonka ściśle przylegająca do farszu.  SMAK – ZAPACH: charakterystyczny dla mięsa indyczego, wyczuwalny posmak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  WYGLĄD NA PRZEKROJU**:** powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.  BARWA: na przekroju charakterystyczna dla mięsa indyczego – jasnoróżowa, różowa.  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Pakowane w zamykane pojemniki typu „Euro”. |