Załącznik Nr 1A

13.01.2023 r.

**USZCZEGÓŁOWIENIE OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
dot. postępowania pn.:**

**Sukcesywne dostawy mięsa, wędlin wieprzowych, wołowych, drobiowych oraz tłusxczy zwierzęcych na potrzeby Aresztu Śledczego w Olsztynie**

**Część I A (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | kiełbasa biała parzona | Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 2. | karkówka z/k | bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 3. | kiełbasa mortadela | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnejSkład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 4. | salceson ciemny | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5. | kiełbasa mazurska |  |
| 6. | mielonka luncheon-meat | Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce nie jadalnejSkład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 7. | kiełbasa podwawelska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 8. | parówki cienkie | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce nie jadalnej,Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 9. | serdelki wieprzowe | wyrób wieprzowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa wieprzowego min. 30%, |
| 10. | mielonka wieprzowa | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 11. | 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 |
| 12. | kiełbasa pasztetowa | Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, peta w osłonce naturalnej lub sztucznejSkład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30% |
| 13. | Kiełbasa śląska | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55% |
| 14. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | 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. |
| 15. | mięso wołowe kl.II A (świeże) | świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa „wołowego”, bez oznak zaparzania i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy, barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 16. | kaszanka baton | wyrób w osłonie poliamidowej: powierzchnia czysta,osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno-brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana.Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna. |
| 17. | wątroba wieprzowa | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 18. | smalec kanapkowy | wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnejSkład: tłuszcz wieprzowy min. 46% |

**Część I B (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | karkówka z/k | bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 2. | kiełbasa mortadela | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnejSkład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 3. | salceson ciemny | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 4. | kiełbasa mazurska |  |
| 5. | mielonka luncheon-meat | Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce nie jadalnejSkład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 6. | kiełbasa podwawelska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 7. | parówki cienkie | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce nie jadalnej,Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 8. | mielonka wieprzowa | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 9. | 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 |
| 10. | kiełbasa pasztetowa | Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, peta w osłonce naturalnej lub sztucznejSkład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30% |
| 11. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | 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. |
| 12. | mięso wołowe kl.II A (świeże) | świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa „wołowego”, bez oznak zaparzania i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy, barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 13. | kaszanka baton | wyrób w osłonie poliamidowej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno-brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana.Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna. |
| 14. | wątroba wieprzowa | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 15. | smalec kanapkowy | wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnejSkład: tłuszcz wieprzowy min. 46% |

**Część II A (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego
Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | mielonka drobiowa | średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 2. | mortadela drobiowa | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonie niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 3. | szynka drobiowa | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4. | serdelki drobiowe | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 5. | parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 % | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 70%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 6. | pierś z kurczaka (świeża) | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowyi/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa |
| 7. | wątróbka drobiowa | świeża, czysta, pozbawiona gruczołu żółci, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 8. | polędwica złota drobiowa | Produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowychSkład: mięso drobiowe min.65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 9. | ćwiartka z kurczaka świeże | Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń, świeże, niemrożone |
| 10. | serca drobiowe | serca drobiowe, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 11. | żołądki drobiowe | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone,zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa. |
| 12. | przysmak drobiowy | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszuNa przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne  |

**Część II B (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego
Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | mielonka drobiowa | średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 2. | mortadela drobiowa | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonie niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 3. | szynka drobiowa | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej.  |
| 4. | parówki drobiowe-zawartość mięsa min 70 % | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 70%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 5. | pierś z kurczaka (świeża) | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowyi/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa |
| 6. | wątróbka drobiowa | świeża, czysta, pozbawiona gruczołu żółci, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 7. | polędwica złota drobiowa | Produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowychSkład: mięso drobiowe min.65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 8. | ćwiartka z kurczaka świeże | Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń, świeże, niemrożone |
| 9. | żołądki drobiowe | świeże, barwa jasnoczerwona dociemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane,oczyszczone,zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa. |
| 10. | przysmak drobiowy | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszuNa przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne  |