

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb gastronomii w hotelu Zawisza .
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
  - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ,
  - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ,
3. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w mięso i wędliny w pierwszym gatunku, przed upływem połowy terminu ważności oraz z cechami podanymi w SIWZ.
4. Zamawiany towar musi być świeży, posiadać świadectwo jakości, ważną datę przydatności do spożycia. Mięso i wędliny powinny być świeże, nie mrożone, dostarczone w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin, codziennie lub na każde zamówienie telefonicznie Zamawiającego.
5. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego za pośrednictwem faxu (z potwierdzeniem transmisji) lub telefonicznie lub email. do godz. 13.00
6. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do soboty do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
7. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy do hotelu Zawisza w Bydgoszczy przy ul. Gdańskiej 163, środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia towaru w miejsce wskazane przez przedstawiciela Zamawiającego.
8. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów tj. mięso i wędliny.
9. Wykonawca realizujący zamówienie zobowiązany jest wyposażyć Zamawiającego na czas obowiązywania umowy w sprawne zamrażalki o poj. co najmniej 300l – szt. 4.
10. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego w SIWZ ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupienia u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.

Jakość produktów musi być zgodna z jakością określaną przez Zamawiającego. Produkty nie mogą posiadać obcego zapachu, lepkości, niewłaściwego smaku, barwy, co świadczyłoby o nie zachowaniu odpowiednich norm jakości. Mięso musi być z bezpośredniego rozbioru, dopuszcza się dostawę mięsa w hermetycznie zamykanych opakowaniach z wydłużonym

terminem przydatności do spożycia. Szczegółowe zestawienie produktów podlegających dostawie oraz ich przewidywaną ilość i oczekiwaną jakość zawiera poniższa tabela.

Lp.	rodzaj asortymentu	jednostka	Ilość <sup>1</sup>	opis asortymentu
1	2	3	4	5
1.	SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI, Gatunek 1	kg	800	<b>Schab bez kości świeży.</b> Odcięty z odcinka piersiowo(między- 4 a 5 kręgiem piersiowym) - łędźwiowego półtuszy. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy.
2.	KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, gatunek 1	Kg	700	gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
3.	SZYNKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI Gatunek 1	Kg	500	<b>Szynka wieprzowa świeża bez kości.</b> Odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie-półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalną okrywą tłuszczu do 5 mm.
4.	ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, gatunek 1	Kg	200	<b>Łopatka wieprzowa bez kości, bez golonki , bez tłuszczu pachowego i części skóry.</b> W skład łopatki bez golonki wchodzi: Główne mięśnie to nagrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Zewnętrzna warstwa tłuszczu nie więcej niż 10 mm. Bez skóry.
5.	ŁOPATKA WIEPRZOWA MIELONA	kg	700	<b>Mielona łopatka wieprzowa bez kości, bez golonki , bez</b>

<sup>1</sup> Podane ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego. Rozliczenie za przedmiot umowy będzie następowało na podstawie ilości faktycznie dostarczonego asortymentu.

	Gatunek 1			<b>tłuszczu pachowego i części skóry</b>
6.	PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZAKA	<b>Kg</b>	<b>180</b>	
7.	KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE	<b>Kg</b>	<b>180</b>	
8.	FILET DROBIOWY Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	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
9.	ĆWIARTKA Z KURCZAKA Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>500</b>	Mięso 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 nie związanych ze sobą
10.	PODUDZIE DROBIOWE Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>180</b>	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 nie związanych ze sobą
11.	UDKO Z KURCZAKA, gatunek 1	<b>kg</b>	<b>720</b>	Udko 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 nie związanych ze sobą
12.	UDO KACZE, gatunek 1	kg	100	Na podudzie składa się kość piszczelowa i strzałkowa wraz z przylegającymi mięśniami i ścięgnami. Mięso z tej części kaczki jest lekko twarde, zwarte i soczyste.
13.	PIERSI KACZE ZE SKÓRĄ BEZ KOŚCI, gatunek 1	kg	50	Jędrna i sprężysta, powierzchnia gładka i jednolita z oznaką soczystości.
14.	SKRZYDŁO Z KURCZAKA, gatunek 1	Kg	250	Skrzydło 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 nie związanych ze sobą
15.	KURCZAK CAŁY, gatunek 1	Kg	150	Tuszką o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, dopuszczalna grubsza warstwa tłuszczu; czysta, wykrwawiona, bez pierza, bez głowy i łap; wypatroszona; z szyją bez podrobów. Nie dopuszcza się złamań kości i oparzelin mrozowych. Powierzchnia kurczaka powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia
16.	FILET Z INDYKA, gatunek 1	Kg	420	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
17.	UDZIEC Z INDYKA, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>100</b>	
18.	GOLONKA Z INDYKA, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>100</b>	
19.	WĄTROBA DROBIOWA, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>100</b>	Podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu
20.	BOCZEK ŚWIEŻY, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>50</b>	boczek w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry;
21.	BOCZEK WĘDZONY, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>80</b>	wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry;
22.	BOCZEK PARZONY, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>50</b>	wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego

				asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry
23.	SŁONINA WIEPRZOWA, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>20</b>	Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5 cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu
24.	SMALEC	<b>Kg</b>	<b>20</b>	Produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz bez tkanek mięśniowych i krwi.
25.	OZORY WOŁOWE, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>10</b>	Ozorki powinny być grube i jędrne, o ostrym końcu i łagodnych brzegach, ze znacznym zgrubieniem w części grzbietowej. Kolor powinien być różowy, z dopuszczalną ciemnoczerwoną barwą części powierzchni. Wał językowy powinien być obsuszony lub lekko wilgotny i chropowaty na powierzchni. Obecność tłuszczu jest niedopuszczalna. Mięso powinno być ściśle i jędrne.
26.	POLICZKI WOŁOWE, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>50</b>	Mięso wykrojone z głowy zwierzęcia, fragmenty delikatnego mięsa.
27.	ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA, gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>400</b>	<b>Żeberka paski</b> – ekstra –świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie:

				międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne.
28.	MIĘSO WOŁOWE GULASZOWE,	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Mięso wołowe, pokrojone w miarę regularną kostkę, konsystencja jędrna, elastyczna
29.	MIĘSO WIEPRZOWE GULASZOWE	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Mięso wieprzowe z szynki, pokrojone w miarę regularną kostkę pochodzącego z ekologicznego chowu tuczników, barwa jasnoróżowa, konsystencja jędrna, elastyczna
30.	POŁĘDWICA WIEPRZOWA Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>400</b>	Powierzchnia polędwicy powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, konsystencja jędrna i elastyczna
31.	POŁĘDWICA WOŁOWA	<b>Kg</b>	<b>50</b>	Część zasadnicza wołowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgów lędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych. Polędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa polędwicy) z otaczającą tkanką łączną. Następnie całkowicie pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych. Dostarczany surowiec musi być wychłodzony
32.	WOŁOWINA GÓRNA ZRAZOWA Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>100</b>	Powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna
33.	ROSTBEF WOŁOWY Gatunek 1	<b>Kg</b>	<b>50</b>	Powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i

				<p>tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna</p>
34.	<p>ŁOPATKA WOŁOWA Gatunek 1</p>	<b>Kg</b>	<b>100</b>	<p>Powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna</p>
35.	<p>LIGAWA WOŁOWA Gatunek 1</p>	<b>kg</b>	<b>50</b>	<p>Powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna</p>
36.	<p>PARÓWKI - KIEŁBASKI WIEPRZOWE WĘDZONO- PARZONE W OSŁONCE NIEJADALNEJ O ZAWARTOŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO MINIMUM 80%</p>	<b>Kg</b>	<b>1800</b>	<p>Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe z szynki stanowi nie mniej niż 80% wsadu, przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsnotłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego z szynki oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność</p>



37.	KIEŁBASA WIEPRZOWA ŚREDNIO ROZDROBNIONA WĘDZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	<b>Kg</b>	<b>700</b>	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, różne rodzaje
38.	KIEŁBASA WIEPRZOWA ŚREDNIO ROZDROBNIONA WĘDZONA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO MINIMUM 85 %	<b>Kg</b>	<b>700</b>	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, różne rodzaje
39.	PARÓWKI – KIEŁBASKI DROBIOWE PARZONE	<b>Kg</b>	<b>300</b>	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych (nie mniej niż 85% mięsa drobiowego) i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej

40.	PASZTET PIECZONY O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 60%	<b>Kg</b>	<b>120</b>	Wyrób garmażeryjny z mielonego lub siekanego mięsa wieprzowego, dziczyzny, dzikiego ptactwa, duszonego lub pieczonego, drobiu, ryb lub jarzyn, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone, Należy ująć przynajmniej trzy rodzaje pasztetu pieczonego z różnymi proporcjami zawartości asortymentu mięsnego, podrobowego, drobiowego, np. typu: dziadunia, pasztet domowy, pasztet z cielęciną, pasztet z żurawiną lub śliwką itp. Za rodzaj uznaje się odmienną propozycję rodzaju pasztetu jak również w odmianach smakowych tego samego rodzaju (z dodatkami owocowo-warzywnymi typu z żurawiną lub śliwką itd.)
41.	PASZTET DROBIOWY O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 60%	<b>Kg</b>	<b>100</b>	Wyrób garmażeryjny z duszonego lub pieczonego drobiu, przyprawiony, parzony lub pieczony i ewentualnie wędzony
42.	SZYNKA WIEPRZOWA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	<b>Kg</b>	<b>300</b>	Szynka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowej.
43.	SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	<b>Kg</b>	<b>300</b>	Wędzonka dojrzewająca, wędzona na zimno, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w

				trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie rozdrobnionego (udziec wieprzowy) tradycyjnymi metodami, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. W celu uzyskania 100g gotowego produktu zużyto min. 180g mięsa wieprzowego
44.	SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONO-PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowej
45.	SZYNKA WIEPRZOWA MIELONA	<b>kg</b>	<b>100</b>	Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność.
46.	WĘDLINA DROBIOWA O ZAWARTOŚCI MIĘSA DROBIOWEGO MINIMUM 80%	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony
47.	KIEŁBASA SZYNKOWA WIEPRZOWA ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 85%	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona

				(przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
48.	KIEŁBASA SZYNKOWA DROBIOWA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 70%	<b>Kg</b>	<b>200</b>	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony
49.	KIEŁBASA MYŚLIWSKA SUCHA	<b>kg</b>	<b>100</b>	Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach wieprzowych cienkich. W celu uzyskania 100g gotowego produktu zużyto min. 130g mięsa wieprzowego
50.	KIEŁBASA BIAŁA WIEPRZOWA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA 70%	<b>Kg</b>	<b>300</b>	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego

				wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce związane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.
51.	KIEŁBASA POLSKA	kg	50	Kiełbasa wieprzowa półtrwała (wieprzowina kl. I – 40%, wieprzowina kl. II – 60%), wędzona i podsuszona, surowa, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości ok. 5mm), w skład której wchodzi mięso wieprzowe. Ze 100g mięsa peklowanego powinno się otrzymać 82-86 g gotowego produktu, batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, odkręcane w odcinkach prostych o długości 30-35cm, powierzchnia czysta, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
52.	KIEŁBASA ŚLĄSKA	kg	200	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa

				<p>wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia.</p>
53.	KABANOSY	kg	300	<p>Przynajmniej trzy rodzaje odmiany kabanosów suszonych w różnych nutach smakowych, np. typu: kabanosy extra, luksusowy, exclusive, premium, dojrzewający. Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony</p>
54.	POŁĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA	kg	100	<p>Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. W otoczce z majeranku lub bez</p>
55.	POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA WĘDZONA	kg	100	<p>Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona na zimno, bez dodatku składników</p>

				zwiększających wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu, wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha.
56.	KIEŁBASA GRILLOWA	kg	300	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 100% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. II A, 15% mięsa wieprzowego kl. II B oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
57.	KIEŁBASA SALAMI	kg	50	Kiełbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. W celu uzyskania 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego
58.	POŁĘDWICA SOPOCKA WĘDZONA	kg	100	Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni połówicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających

				wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości.
59.	FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY	kg	25	Wyrób uformowany w porcje otrzymany peklowanych mięśni piersiowych indycznych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 – 30 cm, powierzchnia czysta.
60.	KIEŁBASA DROBIOWA ŻYWIECKA	kg	50	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana z mięsa drobiowego z niewielkim dodatkiem wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych. Zawartość mięsa drobiowego min. 80%