**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiot zamówienia:** Sukcesywne dostawy świeżego mięsa i wędlin na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:** Sukcesywne dostawy świeżego mięsa i wędlin potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.
2. **Zakres zakupów:** Zakres i szacunkowe ilości wymaganego asortymentu ujęty został w załączniku nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia.
3. **Warunki realizacji:**
4. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie mięs, wędlin i przetworów mięsnych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik 1.
5. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
6. posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
7. posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
8. posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
9. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez okres realizowania umowy, aktualnych dokumentów:
10. Potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu systemu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju albo zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem wdrożonego systemu HACCP.
11. Aktualnej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia lub zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
12. Decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu pojazdów podlegających wykonawcy do transportu artykułów spożywczych.
13. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dokumentów określonych w pkt. 1) – 3) na każde żądanie Zamawiającego.
14. Wszystkie artykuły powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Produkty muszą być wolne od obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych oraz śladów bytowania.
15. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, zepsute, a także zniszczone lub otwarte opakowania.
16. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
17. Wykonawca wyraża zgodę na pobieranie prób żywności i jej przebadanie we właściwym miejscowo (dla Zamawiającego) laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej lub w akredytowanym laboratorium lub laboratorium spełniającym wymagania i normy PN-EN ISO/IEC 17025 (w tym dwukrotnie na koszt Wykonawcy) celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych, w ramach niniejszej umowy towarów potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na własny koszt wskazanych przez Zamawiającego próbek do badań oraz pokrycie kosztów przeprowadzenia badań. W tym celu Wykonawca:
18. wyraża zgodę, żeby faktura za wykonane badania była wystawiona bezpośrednio na wykonawcę i zobowiązuje się do jej niezwłocznego uregulowania,
19. dokona korekty faktury na ilość i wartość pobranych próbek do badań.
20. Warunki dostaw:
21. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem przedmiotu zamówienia transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i będą połączone z wniesieniem towaru do pomieszczeń gospodarczych Zamawiającego.
22. Realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej lub elektronicznej (e-mail) zamówień jednostkowych, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego.
23. Dostawy będą realizowane w dniach roboczych: w godzinach od 7:00 do 14:00.
24. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej dostawy oferowanych artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego „Handlowy Dokument Identyfikacyjny” [HDI].
25. Wykonawca zobowiązuje się, że każda osoba dostarczająca przedmiot zamówienia musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia na potrzeby sanitarno-epidemiologiczne.
26. Towar nie może być dostarczany przez firmę spedycyjną.
27. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
28. nazwę produktu,
29. wykaz składników,
30. termin przydatności do spożycia,
31. nazwę dostawcy – producenta, adres,
32. warunki przechowywania,
33. oznaczenie partii produkcyjnej,
34. oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
35. Wykonawca podczas realizacji zamówienia (przy każdej dostawie) zobowiązany jest do:
36. przewożenia zamówionego asortymentu specjalistycznym środkiem transportu odpowiednim dla przewożonej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, pod rygorem nie przyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
37. odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
38. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie:
39. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132),
40. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008 s. 16),
41. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688) wraz z aktami wykonawczymi,
42. Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności z Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004, s. 1); Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz.13, t. 34, str. 319),
43. Rozporządzeniem WE nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.) Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 3, t. 45 str. 75 z poźn. zm.),
44. Rozporządzeniem (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z poźn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t. 6, str. 463 , z poźn. zm.),
45. Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1753, z 2022 r. poz. 1570)
46. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza WZ.
47. Podane w załączniku nr 1 do OPZ „Zakres i szacunkowe ilości wymaganego asortymentu „ ilości są jedynie szacunkowymi a Zamawiający zastrzega dla siebie możliwość zamówienia mniejszych ilości niż wskazane. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
48. Zamawiający gwarantuje realizację na poziomie 50% wartości zawartej umowy.
49. Zamawiający deklaruje minimalną wartość logistyczną w zamówieniach jednostkowych na poziomie 500,00 zł netto.
50. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania mrożonych produktów w pozycji określonych jako świeże.
51. Dni dostaw strony uzgodnią po zawarciu umowy jednak Zamawiający zastrzega, iż Wykonawca musi być w stanie realizować dostawy co najmniej 3 dni w tygodniu: poniedziałki lub wtorki, środy lub czwartki, piątki lub soboty.
52. **Warunki gwarancji:**
53. Okres przydatności do spożycia mięsa surowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
54. Okres przydatności do spożycia wędlin i kiełbas deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
55. **Miejsce realizacji:** Ośrodek Badawczo-Konferencyjny Instytutu Matematycznego Polskiej Akademii Nauk w Będlewie, ul. Parkowa 1, 62-060 Stęszew.
56. **Termin realizacji:**
57. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie przez okres 12 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od 08.05.2026 r.
58. Zamówienia jednostkowe będą realizowane zgodnie z terminem wskazanym w zamówieniu jednostkowym jednak Zamawiający nie będzie wskazywał krótszego terminu niż 3 dni kalendarzowe licząc od daty złożenia zamówienia jednostkowego.

Załącznik nr 1: Zakres i szacunkowe ilości wymaganego asortymentu (w oddzielnym pliku)

Załącznik nr 1 do OPZ

**Przedmiot zamówienia: Sukcesywne dostawy świeżego mięsa i wędlin na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.**

Zakres i szacunkowe ilości wymaganego asortymentu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Opis cech równoważnych** | **jm.** | **Szacowana ilość** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Noga z kurczaka | Świeże ,nie mrożone pozbawione przebarwień i wybroczyn krwistych, podobnej wielkości (200-300 g), oczyszczone, umyte o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień, bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 150,00 |
| 2 | Udziec z indyka b/k | Świeży , nie mrożony, pozbawiony przebarwień , prawidłowo wykrwawione, o zapachu charakterystycznym dla nogi indyka bez uszkodzeń mechanicznych , prawidłowo pozbawione kości, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 20,00 |
| 3 | Karkówka wieprzowa b/k | Bez skóry ,duże porcje, świeża, część zasadna wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsa grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny. | kg | 400,00 |
| 4 | Łopatka wieprzowa b/k, | Bez skóry, bez tłuszczu, 4D, duże porcje, część zasadnicza wieprzowiny w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny -przezroczysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 60,00 |
| 5 | Szynka wieprzowa kulka | Świeża, tkanka mięsa delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień , pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna ,elastyczna, powierzchnia sucha lekko matowa, przekrój lekko wilgotny wolny od przekrwień. | kg | 60,00 |
| 6 | Schab wieprzowy b/k | Duże porcje, część zasadna wieprzowiny, bez warkocza, odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo lędźwiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty , charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny , sok mięsny lekko przezroczysty , pozbawiony przekrwień i zanieczyszczeń obcych. | kg | 1 400,00 |
| 7 | Wołowina zrazowa dolna | Świeża, dobrej jakości charakteryzująca się jasnoczerwoną barwą, bez wybroczyn krwistych, chuda ,o przyjemnym mięsnym zapachu, sok mięsny -przejrzysty, mięso lekko wilgotne , sprężyste, pozbawione nacięć i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 250,00 |
| 8 | Szponder z/k wołowy | Świeża, dolna część żeberek, szponder rosołowy, bez żeber, charakteryzująca się ciemnoczerwoną barwą dużą zawartością tłuszczu o jędrnej konsystencji i jasnokremowym kolorze, produkt naturalny bez konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy , o charakterystycznym dla tej części mięsa zapachu , sok mięsny -przezroczysty, mięso lekko wilgotne. | kg | 30,00 |
| 9 | Żeberka wieprzowe | Świeże, pocięte na paski szer. ok. 8-10 cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez wybroczyn krwistych, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się obślizgłości, nalotów obcych , barwa mięśni jasnoróżowa- do czerwonej, tłuszcz biały z odcieniem kremowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia . Mięso lekko wilgotne , sok mięsny przejrzysty. | kg | 100,00 |
| 10 | Filet piersi z kurczaka | Świeży, mięśnie piersiowe ,świeże, bez polędwiczek, pozbawione skóry, kości i ścięgien dobrze wykrwawione, bez przebarwień, i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, sok mięsny przejrzysty, powierzchnia lekko wilgotna , mięso sprężyste | kg | 2 500,00 |
| 11 | Porcje rosołowe | Świeży korpus z kurczaka, pozbawiony mięśnia piersiowego i części udowej o przyjemnym zapachu charakterystycznym dla świeżego mięsa drobiowego, dobrze wykrwawione, bez śladów ciał obcych, sok mięsny przejrzysty , powierzchnia pozbawiona plam i wybroczyn krwistych. | kg | 220,00 |
| 12 | Udziec cielęcy b/k | Świeże lub mrożone, mięso chude i delikatne, wysokiej jakości, dobrze obrobione ,o soczystej i sprężystej konsystencji, wycięte ze środkowej części górki, odpowiednio wykrwawione, pozbawione wybroczyn, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, zapach mięsa przyjemny charakterystyczny dla danej części świeżego mięsa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 10,00 |
| 13 | Kurczak świeży | Świeży, dobrze wykrwawiony, pozbawiony plam i wybroczyn , o jasnym kolorze i charakterystycznym zapachu dla świeżego mięsa drobiowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, sok mięsny przejrzysty, powierzchnia lekko wilgotna i sprężysta. | kg | 20,00 |
| 14 | Boczek wędzony parzony | Boczek o niskiej zawartości soli, bez azotynu sodu i azotanu potasu bez zapachów obcych, bez przebarwień i uszkodzeń , pozbawiony konserwantów i ulepszaczy, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 130,00 |
| 15 | Kiełbasa chuda | Zawierająca min 88% mięsa ,bez MOM. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny zapach obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczone pojedyncze skupiska tłuszczu, barwa złocista charakterystyczna dla danego asortymentu). | kg | 30,00 |
| 16 | Kiełbasa biała surowa | Kiełbasa biała, min. 97% mięsa , bez MOM, charakterystyczny zapach i smak dla danego asortymentu, odpowiednio aromatyczny, niedopuszczalny jest zapach i smak świadczący o nieświeżości ,lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne niewielkie pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla asortymentu o dobrym smaku i wysokiej jakości, lekko wilgotna , soki mięsne przejrzyste. | kg | 20,00 |
| 17 | Wołowina z kością | (antrykot) świeży bez obcych zapachów , bez skóry, świeży, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych, lekko wilgotny, sok mięsny przejrzysty , tłuszcz sprężysty o barwie lekko kremowej. | kg | 30,00 |
| 18 | Wołowina zrazowa górna | Odkostniona, ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych. | kg | 280,00 |
| 19 | Wędlina krakowska parzona | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 15 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 100 mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. | kg | 30,00 |
| 20 | Wędlina krakowska sucha | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 15 cm do 45cm i średnicy od 50 mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. | kg | 30,00 |
| 21 | Wędlina myśliwska | Batony odkręcane na odcinki o długości od 10 cm do 15 cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8 mm i tłuszczu o średnicy do 5mm. | kg | 20,00 |
| 22 | Wędlina ogonówka | Wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca lub w kształcie mięśnia anatomicznego, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastyczne. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 60,00 |
| 23 | Wędlina polędwica drobiowa | Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 –40 cm i średnicy około 60-150 mm. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. | kg | 40,00 |
| 24 | Wędlina polędwica łososiowa | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony. Wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja i struktura miękka rozciągliwa; Barwa -na powierzchni -na przekroju różowa do czerwonej z odcieniem złocistym różowa do czerwonej Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 20,00 |
| 25 | Wędlina polędwica sopocka | Powierzchnia czysta, sucha, dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne. | kg | 250,00 |
| 26 | Wędlina salami | 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. batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm , o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 50cm o przekroju 5-15cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 30,00 |
| 27 | Szynka delikatesowa | Wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z kurczaka i filet z indyka) w osłonce, ø140 lub dł. boku do 10 cm, baton o dł. 20-50cm. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 20,00 |
| 28 | Szynka drobiowa | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, parzony lub pieczony. Wygląd ogólny produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 –40 cm i średnicy około 100-150 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Mięso drobiowe min. 80%, woda, sól, przyprawy naturalne. | kg | 160,00 |
| 29 | Szynka gotowana | 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. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa na powierzchni- mięsa -jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym tłuszczu –kremowa do jasnobrązowej Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 250,00 |
| 30 | Szynka konserwowa | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek . Wyrób spełniający następujące parametry; produkt blokowy grubo rozdrobniony z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z receptura i procesem technologicznym dla szynki konserwowej. zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% .Zawartość mięsa wieprzowego min. 65-90%. | kg | 130,00 |
| 31 | Szynka swojska | Szynka wieprzowa (opcjonalnie przeszyta sznurkiem) tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 70-100%, sól, przyprawy naturalne. | kg | 20,00 |
| 32 | Szynka wędzona | Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki, z zewnętrzną pozbawiona warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego; dopuszczalna marmurkowatość. Barwa -na powierzchni brązowa -na przekroju mięsa różowa do ciemnoróżowej -tłuszczu mięsa biała do lekko różowej Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa min. 90% | kg | 50,00 |
| 33 | Szynka z piersi indyka | Wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych (pierś z indyka - opcjonalnie z domieszką filetu z kurczaka) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, mięso drobiowe 80% (w tym: filet z kurczaka 0-50%, pierś z indyka 30-80%), woda, sól, aromaty, ekstrakty przypraw. | kg | 30,00 |
| 34 | Wędlina szynkowa | 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), przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni. | kg | 10,00 |
| 35 | Kiełbasa śląska | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 80-100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; 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. Mięso wieprzowe min. 80%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne ,nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. | kg | 250,00 |
| 36 | Kiełbasa toruńska | Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 60-100% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona. batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 50cm, o średnicy użytej osłonki, 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 szarozielona, plamy na powierzchni. Mięso wieprzowe min. 67%,, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. | kg | 30,00 |
| 37 | Kiełbasa zwyczajna | Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 90-100% wsadu, przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsnotłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm). Skład: Mięso wieprzowe, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność. | kg | 20,00 |
| 38 | Polędwica wieprzowa | Element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtusz wieprzowych, z główką lub bez główki. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | kg | 300,00 |
| 39 | Golonka wieprzowa środkowa | Małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwięziami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej. Porcja 350-450g. | kg | 30,00 |
| 40 | Filet z indyka | Mięśnie piersiowe ,świeże, pozbawione skóry, kości i ścięgien dobrze wykrwawione, bez przebarwień, i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, sok mięsny przejrzysty, powierzchnia lekko wilgotna , mięso sprężyste. | kg | 150,00 |
| 41 | Słonina wieprzowa | Słonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia. Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć. | kg | 80,00 |
| 42 | Golonka pieczona | Małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwięziami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Waga pomiędzy 200 a 400 g. | kg | 180,00 |
| 43 | Filet z kaczki | Pierś z kaczki ze skórą na całej powierzchni mięsa od strony piersi, bez kości barwa bordowa, produkt nie mrożony, kalibrowany 220-330 g. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | kg | 60,00 |
| 44 | Noga z kaczki | Świeże ,nie mrożone pozbawione przebarwień i wybroczyn krwistych ,podobnej wielkości (200-300 g), oczyszczone, umyte o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień, bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 50,00 |
| 45 | Mięso mielone wieprzowe | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi. | kg | 150,00 |
| 46 | skrzydełka z kurczaka | Element tuszki kurczaka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 250,00 |
| 47 | Policzki wieprzowe | Policzki wieprzowe z przerostem tłuszczowym, bez uszkodzeń mechanicznych. Mięso świeże lub mrożone. | kg | 20,00 |
| 48 | Polędwica wołowa | Mięso oczyszczone, marmurkowe w przekroju, najlepiej z rasy Polskiej, mięso świeże, nie mrożone. | kg | 20,00 |
| 49 | Blok z kurczaka | Zawartość mięsa min. 48%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. | kg | 140,00 |
| 50 | Parówka delikatesowa drobiowa | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa z indyka minimum 70%. Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 10 – 16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. | kg | 200,00 |
| 51 | Parówka wieprzowa | Zawartość mięsa co najmniej 70%, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 250,00 |
| 52 | Kaszanka | Wyrób wędliniarski z dodatkiem kaszy jęczmiennej min. 25% oraz krwi wieprzowej (min.10% ), skórek wieprzowych do 10%, mięsa z głów wieprzowych (min.10% ) , wody, soli i przypraw. Wyrób podrobowy, w osłonce naturalnej, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. W kształcie kiełbaski. | kg | 120,00 |
| 53 | Wątrobianka | Wędlina wieprzowa podrobowa parzona w osłonce niejadalnej, min o zawartości 15-25% wątroby wieprzowej. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 40,00 |
| 54 | Kiełbasa polska | Kiełbasa średnio rozdrobniona surowa, wędzona - min 90 % mięsa. | kg | 40,00 |
| 55 | Kiełbasa śląska delikatesowa | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 68% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona. | kg | 40,00 |
| 56 | Frankfurterki | Produkt wieprzowy drobno rozdrobniony, surowy, peklowany, min. o zawartości 94% mięsa wieprzowego. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 250,00 |
| 57 | Kabanosy wieprzowe | Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 80cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 60,00 |
| 58 | Boczek parzony | Bez żeber, bez skóry. Niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Boczek wp. 85-100%, sól, przyprawy naturalne. | kg | 50,00 |
| 59 | Boczek surowy | Bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | kg | 30,00 |
| 60 | Salceson ozorowy | Wędlina podrobowa. Wyrób z mięsa wieprzowego z głów wieprzowych (min. 20% mięsa z głów), z dodatkiem ozorów (min. 50%) oraz przypraw, w osłonce sztucznej. Przekrój wyrobu ciemny, na tle którego widoczne są kawałki mięs. Konsystencja plasterków zwięzła, elastyczna, smak delikatny, wyczuwalny aromat przypraw. | kg | 50,00 |
| 61 | Szynka chłopska | Szynka Chłopska: mięso wieprzowe, średniej wielkości, z cienką warstwą tłuszczu. Skład: szynka wieprzowa, wędzona, parzona, w otoczce wieprzowej. Składniki: szynka wieprzowa 80- 100% sól, przyprawy naturalne. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 40,00 |
| 62 | Kiełbasa wieprzowa czosnkowa | Kiełbasa wieprzowa czosnkowa: wędzona lub pieczona, średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego 65%-100% Skład: mięso wieprzowe, polski czosnek, sól peklowa, przyprawy naturalne. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 10,00 |
| 63 | Surowa wędzona polędwica wieprzowa | Wędzonka otrzymana z peklowanej polędwicy wieprzowej minimum 80-100% zawartości mięsa, wędzona, surowa, półtrwała. | kg | 10,00 |
| 64 | Kiełbasa podwawelska | Zawartość mięsa min 50%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g; kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. | kg | 20,00 |
| 65 | Szynka wiejska | Szynka wiejska otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki z zewnętrzną pozbawiona warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona; 80% zawartości mięsa. | kg | 80,00 |
| 66 | Wątroba wieprzowa | Wątróbka z wieprzowiny. Świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień. | kg | 20,00 |
| 67 | Wątroba z kurczaka | Wątróbka z kurczaka. Świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień. | kg | 50,00 |
| 68 | Kiełbasa jałowcowa | Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. | kg | 20,00 |
| 69 | Kiełbasa myśliwska | Wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastyczne. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane po 1-2 kg. | kg | 20,00 |
| 70 | Pasztet z indyka z żurawiną | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-2kg poddawany procesowi pieczenia. Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso drobiowe min 50% wątroba drobiowa, żurawina, sól, przyprawy naturalne. | kg | 20,00 |
| 71 | Pasztet wieprzowy zapiekany | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne | kg | 20,00 |
| 72 | Szynka szwarcwaldzka | Szynka szwarcwaldzka min. 100% mięsa. W plasterkach, paczkowana, plasterki o grubości do 1 mm. | kg | 20,00 |
| 73 | Udziec z kurczaka | 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. | kg | 150,00 |
| 74 | Kości wieprzowe | Pokrzepowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia. | kg | 200,00 |
| 75 | Szynka z liściem | średniej wielkości, Wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego, parzona, wędzona z liściem laurowym, o zawartości minimum 82% mięsa w 100g produktu, konsystencja dość ścisła, zwięzła, mało elastyczna, lekko wilgotna. | kg | 30,00 |
| 76 | Szynka Pyzdra schabowa | Wędzonka parzona ze schabu wieprzowego, o zawartości minimum 88% mięsa w 100g produktu. Smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła. | kg | 30,00 |
| 77 | Podudzie z kurczaka | Mięso z podudzia kurczak, luzowany bez skóry i ze skórą. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. | kg | 150,00 |
| 78 | Szynka wieprzowa ze skórą | Szynka 4D. Element anatomiczny po usunięciu kości. Świeża, zapach swoisty, charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia czysta bez przekrwień, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. | kg | 300,00 |
| 79 | Łopatka z przyprawą | Wędzonka otrzymana z mięsa łopatki wieprzowej poddana peklowana w siatce poddana obróbce termicznej. | kg | 80,00 |
| 80 | Kiełbasa biała | Średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym, o zawartości min 90% mięsa w 100g produktu. | kg | 80,00 |
| 81 | Kiełbasa drobiowa zwyczajna | Wędlina średnio rozdrobniona z mięsa drobiowego parzona z dodatkiem świeżego czosnku oraz majeranku. | kg | 5,00 |
| 82 | Szynka z indyka | Pierś indyka peklowana, poddawana plastyfikacji z dodatkiem przypraw, parzona lub pieczona i wędzona | kg | 50,00 |
| 83 | Udka z Gęsi | Świeże lub mrożone, pozbawione przebarwień i wybroczyn krwistych, podobnej wielkości (200-250 g), oczyszczone, umyte o zapachu charakterystycznym dla nogi gęsi, skóra bez przebarwień, bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 50,00 |
| 84 | Karkówka wołowa | Świeża- część zasadnicza wołowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy; barwa jasnoczerwona, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | kg | 20,00 |
| 85 | Udziec jagnięcy | Świeży lub mrożony. Część tuszy dość mocno pokryta tłuszczem. zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | kg | 20,00 |
| 86 | Comber jagnięcy | Świeży lub mrożony. Część zwierzęcej półtuszy, pochodzące z odcinka lędźwiowo-krzyżowego, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. | kg | 20,00 |
| 87 | Smalec wieprzowy | Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry. Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem. Barwa-Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym. Konsystencja-Stała, miękka, smarowna. Zapach-Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy. | kg | 30,00 |
| 88 | Schab cielęcy | Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | kg | 50,00 |
| 89 | Kurczak suprime | Specjalnie przygotowana pierś z kurczaka z kosteczką skrzydła Świeży, mięśnie piersiowe ,świeże, bez polędwiczek, dobrze wykrwawione, bez przebarwień, i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, sok mięsny przejrzysty, powierzchnia lekko wilgotna , mięso sprężyste. Waga jednej szt 200-230g | kg | 50 |
| 90 | Udko z kurczaka trybowane | 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. Udko pozbawione kości ze skórą. | kg | 50 |
| 91 | Kości wołowe | Kości wołowe ze szpikiem pocięte, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia. | kg | 30 |
| 92 | Rostbef wołowy | mięsień grzbietowej części tuszy wołowej, bardzo delikatny, miękki, jasnoczerwony. Zawiera nieznaczną ilość tłuszczu górny odcinek części lędźwiowo-brzusznej ćwierćtuszy tylnej z okrywą tłuszczową bez przebarwień, i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, sok mięsny przejrzysty, powierzchnia lekko wilgotna, mięso sprężyste. | kg | 140 |
| 93 | Schab z kością | Część zasadna wieprzowiny, bez warkocza, z kością o wadze całkowitej ok 250g odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo lędźwiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty , charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny , sok mięsny lekko przezroczysty , pozbawiony przekrwień i zanieczyszczeń obcych. | kg | 150 |
| 94 | Gulasz z dzika | Wakowane w ilości 0,5kg Mrożone lub świeże mięso, kostki nieregularne z szyki z dzika Bez tłuszczu zewnętrznego i ścięgien dopuszczalna marmurkowatość. | kg | 50 |
| 95 | Bażant | Tuszka bażanta , mrożona pakowana osobno po 0,8kg ekologiczna, niskotłuszczowa | kg | 20 |
| 96 | królik | Udko królika , mrożone, pakowane po 0,5kg bez kości zapach charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | kg | 10 |
| 97 | Przepiórka | Tuszka przepiórki mięso o zwartej strukturze mrożone , pakowane po ok 0,7kg | kg | 10 |
| 98 | Prosciutto crudo | Sprasowana forma tłuszczu i różowego mięsa, plastrowana oddzielona separatorem | kg | 5 |
| 99 | Chorizo | wędlina z mięsa wieprzowego , przyprawiona wędzonymi paprykami plastrowana oddzielona separatorem | kg | 5 |
| 100 | Salami pepperoni | Wędlina wieprzowo-wołowa z dodatkami podrobów i z przyprawami Plastrowana | kg | 5 |
| 101 | Serano | Szynka dojrzewająca około 12 miesięcy. Krucha, ciemna barwa, plastrowana, oddzielona separatorem, pakowana próżniowo | kg | 5 |