|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Filet z kurczaka | 500kg | Mięso nienastrzykiwane ,mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek soczyste nie zawierające tłuszczu ,schłodzone nie mrożone nie zakrwawione .Barwa jasnoróżowa bez wylewów krwawych. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego bez oznak zaparzenia i psucia. Mięso pakowane luzem ,świeże, nie mrożone |
| 1. Filet z indyka | 120kg | Mięso nienastrzykiwane bez przylegającej skóry ,kości i ścięgien świeży, schłodzony nie mrożony wolny od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna jasnoróżowa. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Boczek parzony | 66kg | Bez wzmacniaczy smaku, konserwantów odpowiednio parzony. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa parzonego. Mięso pakowane luzem, świeże, nie mrożone. |
| 1. Podudzie z kurczaka tzw”pałka” | 270kg | Dolna część nogi powierzchnia powinna być czysta wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, substancji obcych lub krwi. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Ćwiartka z kurczaka bez tzw. „pałki” | 270kg | Czworokątna górna część nogi bez tzw.” pałki”, powierzchnia powinna być czysta wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, substancji obcych lub krwi. Mięso pakowane luzem świeże nie mrożone |
| 1. Kurczak świeży w całości | 72kg | Kurczak prawidłowo wykrwawiony powierzchnia powinna być czysta wolna od widocznych substancji obcych ,zabrudzeń lub krwi. Bez upierzenia. Masa kurczaka od 1,70 do 2,20kg świeży nie mrożony. Zapach charakterystyczny dla drobiu bez oznak psucia |
| 1. Porcja rosołowa | 5kg | Korpus świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej usunięte narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Barwa jasnoróżowa zapach charakterystyczny dla drobiu bez oznak psucia bez resztek upierzenia. Porcje pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Skrzydło z indyka | 10kg | Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone. Skrzydło bez upierzenia. |
| 1. Skrzydło z kurczaka | 10kg | Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla drobiu bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa, bez upierzenia. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Schab wieprzowy bez kości | 300kg | Mięso czyste bez śladów jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Powierzchnia bez opiłków kości nie zakrwawiona. Mięso nie może być z niedojrzałych zwierząt, wodniste o wiotkiej konsystencji wykazujące liczne guzy lub rany, i nie poddane badaniu poubojowemu. Zapach swoisty dla świeżego mięsa wieprzowego konsystencja jędrna, elastyczna. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Łopatka wieprzowa | 320kg | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem świeże ,nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu. |
| 1. Karkówka wieprzowa | 90kg | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej z delikatnym przyrostem tłuszczu .Mięso pakowane luzem nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu |
| 1. Parówki cienkie wieprzowe z szynki | 20kg | Parówki cienkie wieprzowe z szynki zawartość mięsa 90% bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny, delikatny wyczuwalny smak użytych przypraw. Wyrób pakowany luzem w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością zabezpieczone przed uszkodzeniem, masę produktu określa zamawiający. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności. |
| 1. Szponder wołowy | 2kg | Mięso z dolnej części żeberek z delikatnym przyrostem tłuszczu i włókien. Barwa ciemnoczerwona. Zapach charakterystyczny dla mięsa wołowego bez oznak psucia. Mięso świeże nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu. |
| 1. Wołowina | 30kg | Mięso z dojrzałych zwierząt. Barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak psucia. Mięso świeże nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu. |
| 1. Szyja z indyka | 10kg | Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |
| 1. Szynka wieprzowa | 320kg | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu. |
| 1. Ogonówka wędzona | 30kg | Ogonówka wędzona w składzie mięso wieprzowe z szynki 75% smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak użytych przypraw. Powierzchnia sucha, czysta zwięzła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Wyrób pakowany luzem w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością zabezpieczone przed uszkodzeniem, masę produktu określa zamawiający. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności |
| 1. Ser salami | 18kg | Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, formowany w blok, opakowanie dopuszczalne do kontaktu z żywnością. Pakowany w bloki o masie do 1.5kg |
| 1. Ser parmezan | 3kg | Ser twardy typu podpuszczkowego wytwarzany z mleka krowiego, który musi odpowiedni czas poleżeć w solance, barwa jasnożółta i ciemniejsza i grubsza skórka. Towar pakowany luzem według potrzeb zamawiającego |
| 1. Ser morski | 15kg | Ser typu holenderskiego wytwarzany z mleka krowiego, posiadający niewielkie dziurki, formowany w blok opakowanie dopuszczalne do kontaktu z żywnością. Pakowany w bloki o masie do 3kg |