



## Szczegółowy opis przedmiotu Zakupu

- 1) **Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin wraz z transportem i rozładunkiem** w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 2) **Ogólne wymagania dotyczące Towaru**
  - 1) Towar:
    - a) będzie spełniał wymagania powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE, rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
    - b) zostanie oznaczony zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem oraz będzie posiadał wszelkie wymagania dopuszczające go do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Towar będzie pierwszej jakości i z bieżącej produkcji;
  - 2) Towar będzie przechowywany zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP, w odpowiednio dostosowanym pomieszczeniu, temperaturze i wilgotności, w osobnym urządzeniu służącym do przechowywania Towaru, z kontrolą dostępu wyłącznie dla osób posiadających aktualne badania lekarskie dopuszczające do kontaktu z żywnością i spełniający warunki określone w przepisach powszechnie obowiązujących. Towar będzie transportowany i dostarczany środkiem transportu odpowiednio dopuszczonym do wykonywania dostaw żywności, w warunkach określonych dla przewozu dostarczanego Towaru i zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP;
  - 3) Towar winien być zapakowany w oryginalne opakowanie producenta, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami zaetykietowane, i być wolny od wad fizycznych i prawnych. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie fabrycznie zamknięte, nienaruszone, bez wad, uszkodzeń mechanicznych i zostanie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z Towarem, stanowiącym przedmiot Umowy. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie czyste oraz będzie zabezpieczało Towar przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem czy zniszczeniem, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zapachów, o zawilgoceniu i stopni chłodu wynikającym z warunków w jakich Towar ma być przechowywany. W przypadku jeśli Towar nie jest pakowany przez producenta do opakowania do sprzedaży postanowienia, o których mowa w niniejszym punkcie stosuje się odpowiednio do opakowania, w który Towar jest przepakowywany i sprzedawany;
  - 4) Każde opakowanie Towaru posiadać będzie na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia zawierające nazwę i adres producenta, nazwę Towaru, masę netto, kod identyfikacyjny partii produkcyjnej, okres oraz warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia, masę netto, informacja o wartości odżywczej,



# AMW REWITA

okres oraz warunki przechowywania, a także o ile dotyczy wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie. Termin przydatności do spożycia dostarczonego Towaru nie może być krótszy niż  $\frac{3}{4}$  długości terminu zadeklarowanego przez producenta. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do spełnienia warunku wymaganego przez Zamawiającego dotyczącego terminu przydatności do spożycia Towaru, Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawienia dokumentu potwierdzającego, iż dany Towar posiada odpowiedni termin przydatności do spożycia (tj.  $\frac{3}{4}$  długości terminu zadeklarowanego przez producenta);

- 5) Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu, tak aby dostarczony Towar spełniał warunki określone w Umowie. W przypadku Towaru, który nie podlega pakowaniu w przez producenta Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu w opakowanie wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, bez wad, uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów oraz w sposób eliminujący możliwość wystąpienia jego uszkodzenia zachowując wszelkie walory estetyczne i smakowe. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za jakość Towaru, przechowywanie zgodnie z normami prawnymi wskazanymi we właściwych przepisach, przechowywanie w czasie transportu oraz uszkodzenia powstałe w trakcie transportu do czasu dokonania odbioru przez Zamawiającego.

### 3) Szczegółowe wymogi dotyczące Towaru

- 1) Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 6 do Zaproszenia do składania ofert.
- 2) **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno (woj. Zachodniopomorskie), magazyn żywnościowy.
- 3) **Termin realizacji umowy:** 12 miesięcy nie wcześniej jednak niż od dnia 01.04.2021 roku.
- 4) Dostawy winny być realizowane sukcesywnie nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu w dni robocze na podstawie każdorazowych zleceń (druk: formularz zamówienia) składanych pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 13.00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w ppkt. 3).
- 5) Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 6) Dowóz towaru odbędzie się transportem ubezpieczonym, na koszt Wykonawcy.
- 7) Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Wykonawca na swój koszt.
- 8) Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.

#### 9) Wymagania dotyczące mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin:

##### Mięsa

- Obróbka: powierzchnia cięć powstałych przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – gładkie; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe.
- Powierzchnia: sucha, dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości, głębszych zacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
- Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Barwa: mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej, dla mięsa wołowego oraz jasnoróżowa do czerwonej dla mięsa wieprzowego. Dopuszczalne matowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.
- Konsystencja: jędrna i elastyczna.
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

##### Wędliny:

- Klasa I, świeże, wystudzone, osłonki ściśle przylegające, równomiernie pomarszczone (kielbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni, Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.



# AMW REWITA

- Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków, wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych.
  - Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować dostawy mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin, zgodnie z Formularzem ofertowo- cenowym lub produkty równoważne. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadający te same walory spożywcze (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja), oraz zawierające w składzie o najmniej te same surowce użyte do produkcji, co asortyment określony przez Zamawiającego. Oferowane produkty równoważne powinny charakteryzować się właściwościami jakościowymi takimi samymi lub zbliżonymi do tych, które zostały określone w Zaproszeniu, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem, źródłem lub pochodzeniem.
- 11) Cechy produktu równoważnego należy wpisać w kol. 3 formularza ofertowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 3 do zaproszenia (obok nazwy produktu lub producenta lub opisać w odrębnym załączniku np. załączyć kartę produktu, folder z opisem produktu, zdjęcia itp.).
- 12) **UWAGA:**  
w formularzu ofertowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do zaproszenia /\* należy wpisać nazwę produktu lub producenta we wszystkich pozycjach, za wyjątkiem przypadku, gdzie Zamawiający podał nazwę produktu lub producenta. Nie wpisanie nazwy spowoduje wówczas, iż Zamawiający uzna, że Wykonawca proponuje jedną z nazw wskazanych przez Zamawiającego.
- 13) **Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:**

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
1	Boczek surowy b/skóry, b/ żeberek kl I	kg	30
2	Flaki wołowe parzone krojone	kg	50
3	Golonka przednia surowa bez kości (skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny).	kg	30
4	Karkówka b/k świeża (powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. Konsystencja jędrna i elastyczna, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego).	kg	980
5	Kości wędzone wieprzowe.	kg	120
6	Kości wieprzowe ze schabu świeże	kg	160
7	Łopátka wp. b/k, bez tłuszczu i skóry (powierzchnia mięsa, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, barwa mięśni i tłuszczu jasnoróżowa do szaroróżowej, zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia oraz psucia.	kg	130
8	Polędwica surowa wieprzowa świeża (powierzchnia powinna gładka, usunięte przekrwienia powierzchniowe bez głębszych pozacinań, jędrna i elastyczna zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa.	kg	200



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
9	Schab b/k, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwiń, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, barwa jasnoróżowa do czerwonej, konsystencja jedrna i elastyczna, zapach charakterystycznym dla mięsa świeżego.	kg	1350
10	Ślonina świeża bez skóry powierzchnia niezakrwawiona grubość słoniny bez skóry nie mniejsza niż 2cm. Smak i zapach charakterystyczny dla słoniny surowej.	kg	120
11	Szaszлык wieprzowy z poledwicy ok.170g surowy; kawalki poledwicy przyprawione, nadziane na patyk, przekladane kawalkami słoniny, cebulą; zawartość poledwicy min. 75%	kg	40
12	Szynka świeża b/k, bez tłuszczu i skóry (powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwiń, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego.	kg	1600
13	Wołowina b/k extra ,świeża (powierzchnia gładka, barwa mięśni od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego.	kg	350
14	Wołowina z kością rosółowa świeża	kg	210
15	Żeberka wieprzowe extra świeże (powierzchnia gładka niezakrwawiona, barwa jasnoróżowa do czerwonej zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego,	kg	320
16	Baleron wieprzowy (produkt wędzony, parzony, otrzymany z peklowanego karczka wieprzowego minimum 80 % mięsa z subtelnym aromatem przypraw).	kg	140
17	Boczek faszerowany -baton w oslonce poliamidowej średnicy ok 80mm, długość, konsystencja dość ścisła . Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszcz biały, dopuszczalny odcień różowy. Smak, zapach charakterystyczny dla boczku wieprzowego faszerowanego farszem mięsnym z wyraźnym wycuciem przypraw. Forma pakowania MAP.	kg	80
18	Boczek wędzony b/żeberek surowy kl. I	kg	390
19	Frankfurterki wędzone surowe (mięso o średnim rozdrobieniu 100g-116g jelitach baranich o średnicy ok 17 mm MAP).	kg	120
20	Kabanosy wieprzowe, (powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne.	kg	230



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
21	Kaszanka w jelicie cienkim /grillowa/ wyrób (w osłonce naturalnej, konsystencja dość ścisła, wszystkie składniki wymieszane równomiernie, smak charakterystyczny dla wędliny parzonej z dodatkiem krwi i kaszy jęczmiennej z wyczuwalnymi przyprawami).	kg	110
22	Kielbasa biała parzona, ( 100g - ze 125g mięsa) bez domieszki drobiu, z wieprzowiny z dodatkiem tłuszczu, przyprawiona majerankiem, czarnym pieprzem, czosnkiem i solą ,w naturalnej osłonce z wieprzowego jelita, w odcinkach 13 cm.	kg	270
23	Kielbasa biała cienka delikatesowa parzona( 100g ze 125g)ze średnio rozdrobnionej wieprzowiny z dodatkiem tłuszczu, przyprawiana majerankiem, czarnym pieprzem, czosnkiem i solą, w osłonce z baraniego jelita.	kg	290
24	Kielbasa Myśliwska podsuszana w jelitach naturalnych wieprzowych( 100g ze 192g mięsa wieprzowego)	kg	10
25	Kielbasa Grillowa wieprzowo-wołowa w osłonce naturalnej. ( w odcinkach od 100g-120g. mięso wieprzowe minimum 60%,)	kg	1100
26	Kielbasa salami w obsybcie mięso średnio rozdrobnione długo dojrzewające. (Na 100 g produktu minimum 115 g mięsa wieprzowego oraz 20 g mięsa wołowego, obsybka z pieprzu kolorowego zielonego i papryki. Pakowana w worek perforowany	kg	60
27	Kielbasa salami Delikatesowa średnio rozdrobniony typu Sokolów lub równoważny. Produkt długo dojrzewający (Na 100 g produktu minimum 105 g mięsa wieprzowego oraz 35 g mięsa wołowego. Pakowana w atmosferze ochronnej	kg	60
28	Kielbasa Krakowska sucha - Kielbasa wieprzowo grubo rozdrabniana, wędzona, parzona. Kawalki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy około 5mm. konsystencja ścisła, krucha. Kielbasa w osłonce niejadalnej ściśle przylegającej do farszu. Batony o średnicy od 45mm-do 60mm. Na 100g produktu gotowego - ok 115g mięsa wieprzowego.	kg	100
29	Kielbasa Szynekowa typu Olewnik lub równoważny mięso wieprzowe z szynki minimum 90%, woda, ekstrakty przypraw. wędzona, parzona, grubo rozdrobniona .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, Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawalki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	kg	120
30	Kindziuk (Kielbasa grubo rozdrobniona, dojrzewająca. 100g ze 161g mięsa wieprzowego).	kg	60



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
31	Łopatka Konserwowa typu Blok w osłonce niejadalnej (wędlina wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, formowana. Mięso z łopatki wieprzowej minimum 51%. Konsystencja ścisła, elastyczna, barwa od blad różowej do różowej. Waga batonu od ok 2kg do ok 3kg.	kg	310
32	Kielbasa Szynekowa Jak za Gierka- kielbasa wieprzowa grubo rozdrabniana, parzona. Batony w osłonce niejadalnej koloru brązowego .Osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia czysta, sucha, gładka. Średnica batonu ok 15cm.	kg	160
33	Metka cebulowa ( wyrób mięsny średnio rozdrobniony, równomierne rozłożenie składników o osłonce, bez skupisk składników, barwa różowa, charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak cebuli .Konsystencja miękka ,smarowana, mięso wieprzowe min.88%, średnica batonu ok 50mm.	kg	140
34	Metka lososiowa przygotowana na bazie mięsa wieprzowego i wołowego ( min 45% mięsa wieprzowego i 25 % mięsa wołowego, przyprawiona odpowiednimi przyprawami lekko podwędzana.	kg	95
35	Ogonówka Boryny (wędzonka wieprzowa wędzona parzona wyprodukowana z szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową w kształcie nieforemnego walca sznurowana . Konsystencja dość ścisła, krucha soczysta z zewnętrzną warstwą tłuszczu, barwa powierzchni ciemnobrązowa, mięsa od blad różowej do różowej, tłuszczu od białej do kremowej, zapach wędzenia. na 100g produktu, 95% szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową.	kg	140
36	Ogonówka wędzona ( wyrób z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzony, parzony, bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy- szynka bez kości. Skład mięso wieprzowe od szynki min.75%. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	kg	160
37	Serdelki z szynki typu Sokolów lub równoważny- mięso wieprzowe z szynki 93%, bez dodatku fosforanu i glutaminianu sodu .Produkt wieprzowy , wędzony, parzony, pakowano w atmosferze ochronnej	kg	420
38	Parówki delikatesowe wieprzowe w osłonce naturalnej, cienkie (nie mniej niż 75% mięsa wieprzowego)	kg	470
39	Paszтет z kurkami (w osłonce tekstylnej opakowanie ok 0,70kg)	kg	180
40	Paszтет ze wsi (Wędlina podrobowo wieprzowa z mięsa wieprzowego min 52%,wątroba wieprzowa min.14% Konsystencja stała, krajalna, niedopuszczalna pastowata i mazista, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu pieczonego)	kg	180
41	Parówki wieprzowe typu HOT-DOG długość ok 20cm w osłonce naturalnej( minimum mięsa wieprzowego 85%)	kg	40
42	Polędwica z liściem ( wędzonka wieprzowa, wędzona ,surowa, Schab wieprzowy min.87%,lisc laurowy ko 0,4%. Konsystencja dość ścisła krucha, sprężysta, soczysta, wyczuwalny zapach wędzenia).	kg	170
43	Polędwica sopocka wędzona (otrzymywana ze schabu bez kości min.77% mięsa )	kg	250



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
44	Pieczeń Rzymska wieprzowa- (wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie oddzielonego mechanicznie, farsz mięsny doprawiany odpowiednią mieszanką przypraw zapieczony, konsystencja produktu ścisła pozwalająca na krojenie w cienkie plastry. Forma pakowania vac ok od 1,20-1,60kg. lub równoważny	kg	80
45	Schab z liściem wędzony parzony minimum 70% mięsa wieprzowego -schab bez kości, liść laurowy ok 0,3%.Konsystencja dość ścisła soczysta, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego, wyczuwalny zapach wędzenia.	kg	170
46	Schab Boryny ( wędzonka wieprzowa wędzona parzona na 100g produktu-111g schabu wieprzowego. Konsystencja krucha, soczysta, w przekroju powierzchnia lekko wilgotna, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego. W smaku wyczuwalny zapach wędzenia, barwa powierzchni ciemnobrązowa , mięsa od bladoróżowej do różowej	kg	140
47	Schab z Koperkiem (wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona wyprodukowana ze schabu min.63% i w tym koperku 0,125%.Konsystencja ścisła, krucha, soczysta w przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego.	kg	190
48	Salceson parzony biały ( Produkt podrobowy w osłonce tekstylnej kształt żołądka wieprzowego smalek lekko pikantny, umiarkowanie słony .Struktura ścisła nierozpadająca się, krajalna, równomierne rozłożenie składników. Forma pakowania vac ok 1,50kg	kg	60
49	Salceson ozorkowy parzony czarny w osłonce niejadalnej typu Sokolów (wyprodukowany min 74% ozorów wieprzowych, krew spożywcza wieprzowa 8%,przyprawy.Struktura ścisła nierozpadająca się, krajalna, równomierne rozłożenie składników. Vac jednego batonu ok 1,20-1,50kg lub równoważny	kg	90
50	Szynka gotowana biała ( minimum z 90% mięsa zawierająca po niżej 4 % tłuszczu)	kg	230
51	Szynka wieprzowa konserwowa ( 6lbs BLK)(Tarczyński lub równoważna)Produkt blokowy grubo rozdrobniony parzony. Wyprodukowana z mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 61%.	kg	170
52	Szynka Westfalska plastry (ze 151g mięsa wieprzowego - 100 g produktu)	kg	10
53	Szynka wieprzowa wędzona gotowana min. 70% mięsa wieprzowego	kg	270
54	Szynka Piotra i Pawła ( wędzonka wieprzowa parzona, na 100g produktu -105g szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową. Konsystencja ścisła, krucha, lekko soczysta w przekroju dopuszczalna warstwa tłuszczu do ok 2mm, barwa powierzchni ciemno brązowa, mięsa bladoróżowa, różowa, tłuszczu od białej do kremowej	kg	230
55	Szynka wiśniowa wędzona (mięso wieprzowe min. 75%)	kg	240
56	Szynka z pieca ( minimum 68 % szynki wieprzowej, mięso peklowane, parzone)	kg	260
57	Udziec-typu szynka wiejska z kością pieczony	kg	8





AMW REWITA