

Grupa wg CPV: 1510000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Asortyment powinien spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jednostka miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto [zł.]	Wartość netto [zł.]	Stawka podatku VAT %	Wartość brutto [zł.]
	Wędliny:							
1.	Boczek surowy b/s i kości świeży. Skład: mięso wieprzowe minimum 91%	15110000-2	kg	40				
2.	Boczek wędzony surowy b/skóry. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wędzonego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Skład: mięso wieprzowe minimum 91%	15131200-7	kg	130				
3.	Kabanosy wieprzowe – średnio rozdrobnione, podsuszane pakowane po 120g Skład: mięso wieprzowe minimum 90%, mięso z indyka minimum 5%.	15131200-7	kg	20				
4.	Kaszanka cienka gryczana. Skład: mięso wp 57,1%, kasza gryczana 15,7%.		kg	40				
5.	Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa, delikatesowa – drobne mięso wieprzowe oraz kawałki szynki przyprawione pieprzem, świeżym czosnkiem i majerankiem, nadziane w jelita naturalne. Skład: mięso wieprzowe minimum 75%	15131400-9	kg	250				
6.	Kiełbasa jałowcowa pakowana (opakowanie jednostkowe ok. 100-150g) – średnio rozdrobniona, podsuszona	15131200-7	kg	30				

	Skład: mięso wieprzowe minimum 100%.							
7.	Kiełbasa krakowska parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 72%.	15131130-5	kg	50				
8.	Kiełbasa myśliwska – średnio rozdrobniona, podsuszona Skład: mięso wieprzowe minimum 100%.	15131130-5	kg	40				
9.	Kiełbasa sucha krakowska - wędlina grubo rozdrobniona Skład: 100g produktu ze 122g mięsa wieprzowego.	15131130-5	kg	40				
10.	Kiełbasa szynkowa wp Skład: mięso wieprzowe minimum 85%.	15131130-5	kg	60				
11.	Kiełbasa śląska - średnio rozdrobniona, wędzona parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131130-5	kg	400				
12.	Łopatką po cygańsku b/słoniny i skóry – wędzonka Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131200-7	kg	40				
13.	Parówki wieprzowe z cielęcina, skład: mięso wieprzowe min.90% w tym cielęcina	15131130-5	kg	300				
14.	Parówki z kurcząt – drobno rozdrobnione Skład: mięso z kurcząt minimum 86%, mięso piersiowe z kurcząt minimum 4%.	15131135-0	kg	300				
15.	Pasztet z boczkiem Skład: mięso wieprzowe 100%.	15131500-0	kg	40				
16.	Pasztet z indyka Skład: mięso indycze minimum 42%, mięso wieprzowe min.27%.	15131310-1	kg	40				
17.	Pierś z kurczaka – drobiowa, parzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 89% lub równoważna	15131135-0	kg	30				
18.	Polędwica łososiowa – wyrób wędzony. Skład: min.77% mięso wieprzowe.	15131210-0	kg	60				
19.	Polędwica sopocka Skład: polędwica wieprzowa minimum 77%.	15131200-7	kg	100				

20.	Polędwica wiśniowa b/słoniny i skóry – wędzona, parzona Skład: polędwica wieprzowa minimum 74%.	15131200-7	kg	60				
21.	Polędwica z indyka Skład: filet z indyka minimum 74% lub równoważna	15131135-0	kg	30				
22.	Polędwica z kurcząt – drobiowa nie wędzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 84%.	15131135-0	kg	30				
23.	Salami kielbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, podsuszana. Skład: 100g produktu ze 119g mięsa wieprzowego.		kg	20				
24.	Schab królewski Skład: polędwica wieprzowa minimum 62%, boczek wieprzowy minimum 1%.	15131200-7	kg	50				
25.	Schab wieprzowy parzony w majeranku – wędzonka Skład: mięso wieprzowa minimum 78%.	15131135-0	kg	60				
26.	Szynka dębowa b/słoniny i skóry – wędzona Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131210-0	kg	80				
27.	Szynka kasztelańska b/słoniny i skóry Skład: mięso wieprzowe minimum 76%.	15131210-0	kg	60				
28.	Szynka konserwowa Skład: mięso wieprzowe minimum 87%.	15131410-2	kg	200				
29.	Szynka wędzona-parzona b/słoniny i skóry – wędzona, parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 77%.	15131210-0	kg	80				
30.	Szynka pieczona b/słoniny i skóry Skład: szynka wieprzowa minimum 76%.	15131210-0	kg	20				
31.	Szynka spod strzechy b/skóry i słoniny Skład: mięso wieprzowe minimum 81%.	15131210-0	kg	50				
32.	Szynka z beczki b/słoniny i skóry	15131210-0	kg	30				

	Skład: szynka wieprzowa minimum 87% lub równoważna							
33.	Szynka z komina jasna b/skóry i słoniny – wysoko wydajna, wędzona, parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 74%.	15131210-0	kg	40				
34.	Szynka z pieca b/słoniny i skóry Skład: szynka wieprzowa minimum 95%.	15131210-0	kg	50				
35.	Szynka z wędzarni b/skóry i słoniny Skład: szynka wieprzowa z tłuszczem minimum 73%.	15131210-0	kg	50				
36.	Wędzonka wieprzowa (pajda),szynka wędzona parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 77%.	15131210-0	kg	80				
	Mięso:							
37.	Filet z indyka świeży, nienastrzykiwany,mięso świeże extra – nie mrożone, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych, nie moczony.	15112120-3	kg	300				
38.	Filet z kurczaka świeży – extra nienastrzykiwany,nie mrożony, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, nie moczony.	15112130-6	kg	1300				
39.	Karkówka wieprzowa b/k extra, nienastrzykiwana, mięso świeże – nie mrożone, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu) , zapach swoisty , charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna	15113000-3	kg	450				
40.	Korpusy indycze Korpus świeży (nie mrożony) ze skrzydełkami, prawidłowo	15112120-3	kg	30				

	wykrwawiony i ocieknięty, 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.							
41.	Korpusy z kurczaka. Korpus świeży (nie mrożony) ze skrzydełkami, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, 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.	15112130-6	kg	650				
42.	Kości wieprzowe wędzone.	15131400-9	kg	50				
43.	Łopátka wieprzowa b/k. Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, 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.	15113000-3	kg	200				

44.	<p>Łopatka wołowa b/k. Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, 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.</p>	15111100-0	kg	150				
45.	<p>Udziec z kurczaka świeży – udka nie mrożone, nienastrykiwane, podobnej wielkości, o wadze od 20 - 30 g, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych.</p>	15112130-6	kg	300				
46.	<p>Polędwiczki wieprzowe. Mięso świeże, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne</p>	15113000-3	kg	180				

	zmatowienie, 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.							
47.	Schab wieprzowy b/k extra, mięso świeże - nie mrożone , nienastrzykiwane, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo- łędźwiowego w liniach; gruby , jednolity , soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, zapach - swoisty , charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja - jędrna, elastyczna	15113000-3	kg	550				
48.	Szynka wieprzowa kulka mięso extra. Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacieć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.	15111100-0	kg	500				
49.	Wołowina ekstra b/k, nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia	15111100-0	kg	400				

	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.							
50.	Żołądki kurze. Barwa charakterystyczna dla żołądków świeżych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżych żołądków indyjskich, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15112120-3	kg	50				
51.	Udziec trybowany z kurczaka świeży – nie mrożony. Element tuszki kurczącej obejmuje mięśnie otaczające kość udową, bez przylegającej skóry, ścięgien i kości. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, 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. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	15112130-6	kg	50				
Ogółem wartość [zł.]								

Wymagania: Dostarczony towar ma być świeży bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów, posmaków. Dostarczone - wędliny mają być świeże bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów, posmaków. Dostarczone w oryginalnych opakowaniach producenta zawierające informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

.....

(data i miejsce sporządzenia)

.....

(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)