

ZESPÓŁ SZKÓŁ

Elektryczno-Elektronicznych

im. prof. M. T. Hubera

71-631 SZCZECIN, ul. Racibora 60/61

tel. 91 422 64 81, tel./fax 91 422 78 77

Załącznik nr 1a

Grupa wg CPV: 15100000-9 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	30				
2.	Boczek wędzony surowy b/skóry. Konsystencja jędrna i elastyczna, nieodpuszczalne 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, podsuszone 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	10				
5.	Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa, delikatasowa – drobne mięso wieprzowe oraz kawałki szynki przyprawione pieprzem, świeżym czosnkiem i majerankiem, nadziane w jelita naturalne. Skład: mięso wieprzowe minimum	15131400-9	kg	250				

100

	75%	Kiełbasa jątłowcowa pakowana (opakowanie jednostkowe ok. 100-150g) – średnio rozdrobniona, podsuszona Skład: mięso wieprzowe minimum 100%.	15131200-7	kg	40					
6.		Kiełbasa krakowska parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 72%.	15131130-5	kg	50					
7.		Kiełbasa myśliwska – średnio rozdrobniona, podsuszona Skład: mięso wieprzowe minimum 100%.	15131130-5	kg	40					
8.		Kiełbasa sucha krakowska - wędlina grubo rozdrobniona Skład: 100g produktu ze 122g mięsa wieprzowego.	15131130-5	kg	50					
9.		Kiełbasa szynkowa wp Skład: mięso wieprzowe minimum 85%.	15131130-5	kg	60					
10.		Kiełbasa śląska - średnio rozdrobniona, wędzona parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131130-5	kg	450					
11.		Łopatką po cygańsku b/słoniny i skóry – wędzonka Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131200-7	kg	50					
12.		Parówki wieprzowe z cielęciną, skład: mięso wieprzowe min. 90% w tym cielęcina	15131130-5	kg	300					
13.		Parówki z kurcząt – drobno rozdrobnione Skład: mięso z kurcząt minimum 86%, mięso piersiowe z kurcząt minimum 4%.	15131135-0	kg	350					
14.		Paszтет z boczkiem Skład: mięso wieprzowe 100%.	15131500-0	kg	40					
15.		Paszтет z indyka Skład: mięso indycze minimum 42%, mięso wieprzowe min. 27%.	15131310-1	kg	40					
16.		Pierś z kurczaka – drobiowa, parzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 89% lub równoważna	15131135-0	kg	50					
17.		Poleđwica tososiowa – wyrób	15131210-0	kg	60					

	wędzony. Skład: min. 77% mięso wieprzowe.								
19.	Poledwica sopocka Skład: poledwica wieprzowa minimum 77%.	15131200-7	kg	150					
20.	Poledwica wiśniowa b/słoniny i skóry - wędzona, parzona Skład: poledwica wieprzowa minimum 74%.	15131200-7	kg	60					
21.	Poledwica z indyka Skład: filet z indyka minimum 74% lub równoważna	15131135-0	kg	60					
22.	Poledwica z kurcząt - drobiowa nie wędzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 84%.	15131135-0	kg	60					
23.	Salami kiebasa wieprzowa, droбно rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, podsuszana. Skład: 100g produktu ze 119g mięsa wieprzowego.		kg	20					
24.	Schab królewski Skład: poledwica wieprzowa minimum 62%, boczek wieprzowy minimum 1%.	15131200-7	kg	50					
25.	Schab wieprzowy parzony w maieranku - wędzonka Skład: mięso wieprzowa minimum 78%.	15131135-0	kg	80					
26.	Szynka dębowa b/słoniny i skóry - wędzona Skład: mięso wieprzowe minimum 78%.	15131210-0	kg	80					
27.	Szynka kaszelańska 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 Skład: szynka wieprzowa minimum 87% lub równoważna	15131210-0	kg	40					
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					
37.	Filet z kurczaka wędzony, skład: peklosól, przyprawy, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 135 g mięsa z kurczaka		kg	20					
	Mięso:								
38.	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	400					
39.	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	1 500					
40.	Karkówka wieprzowa b/k extra, nienastrzykiwana, mięso świeże – nie mrożone, część zasadnicza	15113000-3	kg	450					

	wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego póżuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu) , zapach swoisty , charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jedrna i elastyczna						
	Korpusy indycze 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.	15112120-3	kg	100			
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	60			
43.	Łopacka wieprzowa b/k. Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków 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	15113000-3	kg	400			
44.							

	<p>Łuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpuszczającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p> <p>Łopaska wołowa b/k.</p> <p>Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi.</p> <p>Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatwienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa Łuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpuszczającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>							
45.	<p>Udział z kurczaka świeży – udka nie mrożone, nienastrzykiwane, 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>	15111100-0	kg	200				
46.	<p>Polędwiczki wieprzowe. Mięso świeże, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona,</p>	15112130-6	kg	500				
47.	<p>Polędwiczki wieprzowe. Mięso świeże, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona,</p>	15113000-3	kg	180				

<p>bez opłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połykająca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, natomiast pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędra i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>							
<p>48. 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 - jędra, elastyczna</p>	15113000-3	kg	600				
<p>49. Szyńka wieprzowa kulka mięso extra. Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niepostrzępiona, bez opłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połykająca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, natomiast 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 jędra i elastyczna, niedopuszczalne mięso</p>	15111100-0	kg	600				

14

<p>galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>							
<p>Wotowina ekstra b/k, nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. 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 rozpczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>	15111100-0	kg	500				
<p>Zołądki kurze. Barwa charakterystyczna dla zołądków świeżych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżych zołądków indyjskich, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	15112120-3	kg	50				
<p>Udziec tybowany 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 naciecia 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.</p>	15112130-6	kg	50				

pu

zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zleżającego tłuszczu.								
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 nieszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

.....
SPECJALN 08.18.2023,
 (data i miejsce sporządzenia)

.....
DYREKTOR
 Zespołu Szkół
 Elektryczno-Elektromechanicznych
mgr inż. Beata Mikus
 (podpis i pieczęć osoby upoważnionej)