

**GRUPA X Mięso, wędliny**

Załącznik 1j do siwz

Lp.	Nazwa towaru	Kod PCV	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Karkówka wieprzowa bez kości -całkowicie odkostniona, słonina całkowicie zdjęta	15113000-3	kg	270		
2.	Schab z kością	15113000-3	kg	450		
3.	Łopatka wieprzowa bez kości, - mięso bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego i tłuszczu śródmięsnego całkowicie odkostnione, odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien	15113000-3	kg	540		
4.	Boczek wędzony – extra - Łuskany parzony, bez widocznych złożeń solanki skład: surowe mięso wędzone 80-92% parzone spełniające normę tłuszczu dla boczku, bez żeberek, Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem. Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa ,produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wędzenie wyczuwalne.	15113000-3	kg	180		
5.	Słonina surowa świeża	15131400-9	kg	90		
6.	Kurczaki świeże – tuszka bez podrobów, masa minimum - 1,5 kg	15112000-6	kg	225		
7.	Filety z kurczaka - element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry	15112200-8	kg	225		
8.	Udka drobiowe (z kurczaka) – (udziec plus pałka) Waga jednostkowa ok. 250 g - element tuszki kurczęcej obejmujący kości: udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Uda właściwie umięśnione, linia cięta, równa- niedopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach	15112210-1	kg	720		

9.	Porcje rosółowe	15112000-6	kg	540		
10.	Udziec z indyka z kością	15112000-6	kg	250		
11.	Kurczęta wędzone – od 1,1 do 1,3 kg	15131500-0	szt	45		
12.	Kielbasa Rawska parzona	15131130-5	kg	45		
13.	Kielbasa Tatrzańska BAN lub równoważna <b>podsuszona</b> naturalnym dymem z dodatkiem naturalnych przypraw	15131130-5	kg	45		
14.	Kielbasa Żywiecka <b>sucha</b> BAN lub równoważna	15131130-5	kg	135		
15.	Kielbasa Szykowa wieprzowa – minimum 80 % mięsa kl. I	15131130-5	kg	45		
16.	Kabanosy wieprzowe	15131130-5	kg	5		
17.	Ogonówka wędzona- wyrób z mięsa wieprzowego peklowany, wędzony, parzony, bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy- szynka bez kości. Skład: mięso wieprzowe od szynki 92-95%.Charakterystyczny dla asortymentu wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	15131130-5	kg	65		
18.	Poładwica sopocka	15131130-5	kg	65		
19.	Szynka gotowana wieprzowa – mięso wieprzowe 79-80% bez słoniny mocno wędzona i parzona	15131130-5	kg	65		
20.	Szynka konserwowa AGRYF lub równoważna	15131130-5	kg	65		
21.	Kielbasa śląska wieprzowa extra - Biegun lub równoważna	15131130-5	kg	270		

22.	Pasztet borowikowy - Biegun lub równoważny	15131310-1	kg	65		
23.	Pasztetowa wędzona - Biegun lub równoważny	15131310-1	kg	65		
24.	Parówki z filetem (cienkie) - Drobimex lub równoważne	15130000-8	kg	250		
25.	Szynka z piersi indyka - Indykpol lub równoważna	15131135-0	kg	65		
26.	Szynka tostowa - Drobimex lub równoważna	15131135-0	kg	125		
27.	Delicja drobiowa - Drobimex lub równoważna	15131135-0	kg	65		
28.	Szynka miodowa z piersi indyczej opiekana - Indykpol lub równoważna	15131135-0	kg	65		
29.	Poładwica z kurcząt – Drobimex lub równoważna	15131135-0	kg	65		
30.	Pasztet zapiekany - Indykpol lub równoważny	15131310-1	kg	65		

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Cechy dyskwalifikujące :**

obce posmaki, zapachy,  
oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa  
objawy obniżenia jędrności i elastyczności, rozmrażania mięsa,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**o p a k o w a n i a :**

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości.  
Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.  
Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**oznakowanie opakowani a zbiorczego powinno zawierać :**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

Ogółem wartość brutto .....

.....  
(data i miejsce sporządzenia)

.....  
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)