

GRUPA XII Mięso, wędliny

Załącznik 11do siwz

Lp.	Nazwa towaru	Kod PCV	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Karkówka wieprzowa bez kości -PN86 A82002, całkowicie odkostniona, słonina całkowicie zdjęta	15111000-2	kg	380		
2.	Schab z kością	15111000-2	kg	400		
3.	Kości schabowe	15131600-1	kg	200		
4.	Łopatka wieprzowa bez kości PN-86 A82002, mięso bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego i tłuszczu śródmięsnego całkowicie odkostnione, odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien	15131620-7	kg	920		
5.	Boczek wędzony – extra - PN-A 82007;1996 Łuskany parzony, bez widocznych złogów 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 szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wędzenie wyczuwalne.	15131200-7	kg	215		
6.	Ogonówka wędzona- PN-A-82007, 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.	15131200-7	kg	150		

7.	Polędwica sopocka	15131130-5	kg	120		
8.	Szynka gotowana wieprzowa – PN-A82007:1996 Skład mięso wieprzowe 79-80% bez słoniny mocno wędzona i parzona.	15131410-2	kg	100		
9.	Szynka konserwowa PN-A 820007:1996. Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5 cm formowana w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30 cm. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Konsystencja soczysta krucha, plasterki o gr.2mm nie powinny się rozpadać. W skład, której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynki. Skład: mięso wieprzowe z szynki 87-90%, zawartość białka nie mniej niż 14%. Tłuszczu nie więcej niż 20% z mięsa peklowanego rozdrobniona parzona, soczysta, ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety.	15131410-2	kg	95		
10.	Kiełbasa Rawska	15131130-5	kg	120		
11.	Kiełbasa Tatrzańska	15131130-5	kg	100		
12.	Kiełbasa Piwna	15131130-5	kg	50		
13.	Kiełbasa Żywiecka sucha	15131130-5	kg	150		

14.	<p>Kielbasa śląska świeża kl. I Jm. - kg, PN-V-74028, Kielbasa śląska (średnio rozdrobniona)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12 cm do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Wygląd na przekroju – barwa mięsa: różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszczu: biała; barwa masy wiążącej: różowa; rozdrobnienie i układ składników: średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po pod grzaniu</p> <p>Skład surowcowy: wyrób czysto wieprzowy, wędzony, parzony, średnio rozdrobniony, w skład którego wchodzi: 25 % mięsa wieprzowego peklowanego kl. I, 50 % mięsa wieprzowego peklowanego kl. II, 25 % mięsa wieprzowego peklowanego kl. III,</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość wody i tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 83,0 Zawartość wody,% (m/m), nie więcej niż: 66,0 Zawartość tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 28,0 Zawartość białka,% (m/m), nie mniej niż: 14,0 Zawartość soli, (NaCl),% (m/m), nie więcej niż: 2,7 Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125 % (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P2O5 – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.</p>	15130000-8	kg	300		
-----	--	------------	----	-----	--	--

15.	<p>Parówki świeże typu śląskie - kl. I Jm. - kg, PN-V-74028, CPV- Parówki (drobno rozdrobnione) Wymagania klasyfikacyjne : Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety Konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu Skład surowcowy : wyrób wieprzowo - wołowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony, w skład którego wchodzi: –20% mięsa wieprzowego peklowanego kl. II, –10% mięsa wieprzowego peklowanego kl. III, –40% mięsa wołowego peklowanego kl. II, –30% podgardla skórowanego, Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy zapach Zawartość wody i tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 87,0 Zawartość wody,% (m/m), nie więcej niż: 66,0, Zawartość tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 35,0, Zawartość białka,% (m/m), nie mniej niż: 9,0, Zawartość soli, (NaCl),% (m/m), nie więcej niż: 2,50, Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P2O5 – nie więcej niż 1,5g na 1kg, gotowego wyrobu. wyrób wieprzowo - wołowy, wędzony lub nie, parzony, drobno rozdrobniony, w skład którego wchodzi: – mięso wieprzowe peklowane kl. III –55% – mięso wołowe peklowane kl. II lub kl. I –25% – tłuszcz wieprzowy drobny –20% niż 1,5g na 1kg, gotowego wyrobu.</p>	15130000-8	kg	350		
16.	Pasztet mięsny zapiekany	15131310-1	kg	75		
17.	Pasztetowa	15131310-1	kg	25		
18.	Metka łososiowa	15131134-3	kg	14		

19.	Mortadela- PN-A 82007:1996. Kielbasa drobno rozdrobniona homogenizowana, wieprzowa (100%) mięso peklowane, parzona, wędzona o zawartości białka nie mniej niż 10%, tłuszcz 35%.Produkt w osłonce barierowej o długości od 35-40cm.	15131131-2	kg	100		
20.	Słonina surowa świeża PN-86A-82002 bez skóry, surowa, nie mrożona. Słonina-podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia bez skóry w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,5kg.	15131400-9	kg	140		
21.	Blok Tyrolski PN-A-82007:1996,parzona w osłonce poliamidowej, wyprodukowana z mięsa średnio rozdrobnionego, wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. .Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5cm formowany w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30cm. Wyrób parzony. chłodzony, zawartość białka nie mniej niż 10%,tłuszczu nie więcej niż 30%.Powierzchnia sucha, gładka, czysta, ściśle przylegająca do mięsa. Konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2mm nie powinny się rozpadać.	15131132-9	kg	70		
22.	Kabanosy wieprzowe	15131130-5	Kg	5		
23.	Wędzonka wieprzowa	15131410-2	Kg	50		

24.	<p>Kielbasa szynkowa wieprzowa świeża kl. I Jm. - kg, PN-V-74028, CPV-15131133 - 6 Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona) Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych: o długości od 35 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 szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia Zawartość wody i tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 83,0 Zawartość wody,% (m/m), nie więcej niż: 77,0 Zawartość tłuszczu,% (m/m), nie więcej niż: 15,0 Zawartość białka,% (m/m), nie mniej niż: 14,10 Zawartość soli,% (m/m), nie więcej niż: 3,10 Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.</p>	15131130-5	kg	100		
25.	Korpusy drobiowe – porcje rosółowe	15112210-1	kg	200		
26.	Kurczaki świeże – tuszka bez podrobów , masa min.- 1,5 kg	15112000-6	kg	250		
27.	Kurczaki wędzone		kg	12		

28.	Udka drobiowe – (udziec plus pałka) PN-92/A-86524 Waga jednostkowa ok. 250g - 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	900		
29.	Filety z kurczaka PN-92/A-86521 Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry	15112200-8	kg	400		
30.	Szynka z indyka wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych średnio lub grubo rozdrobnionych z dodatkiem przypraw wędzona poddana obróbce cieplnej nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm. Zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%.		kg	50		
31.	Polędwica drobiowa wędzona lekko rozdrobniona-parzona w osłonce barierowej skład: mięso z piersi kurcząt 84-86%		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.

opakowania:

- 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 :

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

Ogółem wartość brutto

.....
(data i miejsce sporządzenia)

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