

**Opis przedmiotu zamówienia.**

**MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE,WĘDLINY.**

L.p.	Nazwa artykułu / proponowana gramatura	Orientacyjna ilość zamawiana na 10 miesięcy	Jednostka miary (kg,szt,l)	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób i częstotliwość składania zamówień dla Zespołu Szkół nr 3
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	Boczek wędzony parzony, chudy, min. 91 % mięsa wieprzowego, otrzymany z peklowanego boczku ze skórą, barwa powierzchni od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, barwa tłuszczu -kremowa, powierzchnia czysta i sucha bez strzępów mięsa i nacięć	45,00	kg	12 dni	Zgłoszenie pisemne lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Produkty przywożone wg zapotrzebowania. Dostawa produktów w dni robocze w godzinach 6.30 - 7.30
2.	Golonka w galarecie minimum 70 % mięsa wieprzowego, wędlina bez fosforanów, bez wypełniaczy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	50,00	kg	12 dni	
3.	Kabanos drobiowy - kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona wędzona, parzona suszona, wytworzonego z minimum 132 g mięsa drobiowego z kurczaka na 100 g gotowego produktu, sól, ekstrakty naturalne z warzyw i owoców i przyprawy pochodzenia naturalnego	40,00	kg	12 dni	
4.	Kabanos wieprzowy - kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, skład: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (pieprz, kminek, czosnek, kolendra, soja, gorczyca, seler), do wyprodukowania 100 g wyrobu gotowego użyto 137 g mięsa wieprzowego	20,00	kg	12 dni	

5.	Karkówka bez kości -świeża, wysokiej jakości, nie mrożona 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, bez przerostu tkanki tłuszczowej bez ścięgien, skóry bez naszczykiwań	700,00	kg	2 dni
6.	Kaszanka świeża w jelicie - wędlina podrobowa, wieprzowa na bazie kaszy gryczanej 45%, główizna wieprzowa 14%, wątroba wieprzowa 7% sól, przyprawy w jelicie naturalnym 1szt = 0,20 - 0,30 kg	10,00	kg	2 dni
7.	Kiełbasa drobiowa cienka, suszona minimum 90% mięsa drobiowego, przyprawy i aromaty, krucha , delikatna osłonka, ściśle przylegająca, dająca się łatwo ściągnąć	50,00	kg	12 dni
8.	Kiełbasa wiejska pieczona średniorozdrobniona, wędzona, pieczona, np. galicyjska, tradycyjnie wędzona, wytworzona ze 115 g mięsa wieprzowego na 100 g gotowego produktu, przyprawy: pieprz, czosnek, cukier, w osłonce naturalnej z jelita wieprzowego, dająca się łatwo ściągnąć	80,00	kg	12 dni
9.	Kiełbasa wieprzowo - drobiowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, skład: mięso wieprzowe minimum 77%, mięso z kurczaka 5%, woda, sól, aromaty, cukier, przyprawy naturalne, osłonka niejadalna	70,00	kg	12 dni
10.	Kiełbasa wieprzowa Głogowska - minimum 120 % mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, skład: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, seler, gorczyca), osłonka naturalna, do wyprodukowania 100 g wyrobu gotowego użyto 120 g mięsa wieprzowego	30,00	kg	12 dni

11.	Kiełbasa grillowa - mięso wieprzowe nie mniej niż 78 %, przyprawy, bez fosforanów, bez wypełniaczy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	15,00	kg	12 dni
12.	Kiełbasa kminkowa - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej, skład: minimum 57% mięsa wieprzowego, woda, sól, skrobia, cukier, przyprawy, kminek 0,2 %	80,00	kg	12 dni
13.	Kiełbasa krakowska pieczona - z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, skład: szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, cukier, do wyprodukowania 100 g produktu użyto 136 g szynki wieprzowej, osłonka niejadalna	40,00	kg	12 dni
14.	Kiełbasa wieprzowa szynkowa z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, wykonana z minimum 120 g mięsa wieprzowego na 100 g gotowego produktu, sól, czosnek, pieprz	80,00	kg	12 dni
15.	Kiełbasa podwawelska - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona (bez dodatku mięsa drobiowego i z dodatkiem). <i>Variant 1</i> - minimum 72% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka nie mniej niż 9 % , sól, skrobia, oraz pozostałe białka soji, błonnik pszenny i marchwiowy, przyprawy i aromaty, ekstrakty, osłonka naturalna jelito wieprzowe. <i>Variant 2</i> - minimum 82 % mięso wieprzowe, woda, skrobia, przyprawy: czosnek, cukier, ekstrakty, aromaty, błonnik pszenny i marchwiowy - osłonka naturalna, jelito wieprzowe	100,00	kg	12 dni
16.	Kiełbasa półsucha minimum 120% mięsa wieprzowego, kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, suszona, pieczona, krucha, delikatna osłonka, ściśle przylegająca, dająca się łatwo ściągnąć	90,00	kg	12 dni
17.	Kiełbasa salami wieprzowo-wołowa 76% mięsa wieprzowego, świeża w naturalnej osłonce, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku	90,00	kg	12 dni

18.	Kiełbasa zwyczajna wieprzowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu bez składników zwiększających wodochłonność, nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie	100,00	kg	12 dni
19.	Pieczeń rzymska - wyrób mielony z mięsa wieprzowo drobiowego, skład: mięso wieprzowe 42%, mięso z kurczaka 23%, sól, przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	50,00	kg	12 dni
20.	Konserwa - Gulasz angielski 110 g w folii, mięso wieprzowe 62% woda, skrobia modyfikowana, białko sojowe, sól, koncentrat pomidorowy, przyprawy, czosnek, papryka	180,00	szt	12 dni
21.	Konserwa - szynka 110 g netto, skład: mięso wieprzowe 50% dodatek stanowi mięso z kurczaka 10%	900,00	szt	30 dni
22.	Kości wędzone wieprzowe, świeże	10,00	kg	2 dni
23.	Kości wieprzowe świeże, cięte od karkówki, schabu	250,00	kg	2 dni
24.	Lencz extra 68% mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, parzony, bez fosforanów, bez wypełniaczy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	80,00	kg	12 dni
25.	Łopátka wieprzowa bez kości - świeża bez przerostu tłuszczu i bez skóry, bez nastrzykiwań, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna	50,00	kg	2 dni
26.	Mięso mielone z karkówki lub szynki - świeże , bez przerostu tkanki tłuszczowej, bez kości, które zostało zmielone i zawiera mniej niż 1 % soli	20,00	kg	2 dni
27.	Mięso od szynki świeże - kulka, bez kości, bez przerostu tłuszczu, bez skóry i nastrzykiwań, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa konsystencja jędrna, elastyczna	500,00	kg	2 dni

28.	Parówka - drobiowa, delikatesowa minimum 85% mięsa drobiowego, przyprawy, aromaty naturalne bez fosforanów, bez wypełniaczy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny	400,00	kg	12 dni
29.	Parówka kornetki - kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona z dodatkiem mięsa drobiowego i białek mleka, wędzona, parzona, skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 76%, woda, mięso drobiowe z kurczaka nie mniej niż 6 %, skrobia, sól, tłuszcz wieprzowy, ekstrakty	150,00	kg	12 dni
30.	Parówka wieprzowa - skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g gotowego produktu użyto 110 g mięsa wieprzowego), przyprawy naturalne, sól, syrop klonowy	200,00	kg	12 dni
31.	Pasztet drobiowy 50 g konserwa, skład: mięso z kurcząt i gęsi 20%, wątroba z kurcząt 12%, przyprawy, aromaty naturalne	500,00	szt	30 dni
32.	Pasztet drobiowy - 131 g konserwa, różne smaki /pomidorowy/, czysty, skład: mięso z kurcząt i gęsi 20%, wątroba z kurcząt 12%, przyprawy, aromaty naturalne	800,00	szt	30 dni
33.	Pasztet pieczony drobiowy z żurawiną , z śliwką. <i>Wariant I</i> z żurawiną: pasztet drobiowy, drobno rozdrobniony, pieczony, skład: mięso oddzielone mechanicznie z indyka nie mniej niż 47%, skóry drobiowe, wątroba drobiowa 8,5%, kasza manna z pszenicy, żurawina suszona nie mniej niż 5,1%, cukier, olej słonecznikowy. <i>Wariant II</i> z śliwką: pasztet drobiowy, drobno rozdrobniony, pieczony, skład: mięso oddzielone mechanicznie z indyka nie mniej niż 47%, skóry drobiowe, wątroba drobiowa 8,6%, kasza manna z pszenicy, śliwka suszona nie mniej niż 5,1%, olej słonecznikowy	40,00	kg	12 dni

34.	Pasztet wieprzowy pieczony - foremka, folia aluminiowa, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, kaszy manny z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 69%, cebula, aromaty naturalne	100,00	kg	12 dni
35.	Pieczeń wołowa extra, wysokiej jakości, bez kości i bez tkanki tłuszczowej, powierzchnia bez przekrwień i pozacinań	15,00	kg	2 dni
36.	Polędwica drobiowa minimum 60% mięsa drobiowego, parzona, grubo rozdrobniona, bez fosforanów, bez wypełniaczy	70,00	kg	12 dni
37.	Polędwica sopocka extra, wędlina - 120 % mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, konsystencja zwięzła, sucha, bez fosforanów, bez wypełniaczy	30,00	kg	12 dni
38.	Rosół wołowy - pasek z kością, świeży, wysokiej jakości	15,00	kg	2 dni
39.	Schab wieprzowy , parzony, z dodatkiem wody, skład: schab wieprzowy minimum 74%, woda, sól, cukier, bez substancji konserwujących	180,00	kg	12 dni
40.	Schab pieczony z czosnkiem wędlina - minimum mięsa wieprzowego 65%, skład: schab wieprzowy, woda, sól, cukier, przyprawy, bez substancji konserwujących	100,00	kg	12 dni
41.	Schab wieprzowy extra bez kości, mięso chude, świeże, nie mrożone, bez przerostu tkanki tłuszczowej, bez tłuszczu zewnętrznego grubo, jednolity, soczysty, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna	400,00	kg	2 dni
42.	Szynka z indyka - 96% filetu z indyka, cukier, przyprawy naturalne, sól, bez substancji konserwujących	30,00	kg	12 dni

43.	Szynka gotowana w siatce podłużna minimum 94% mięsa wieprzowego, delikatna naturalnie soczysta, bez substancji konserwujących	100,00	kg	12 dni
44.	Szynka drobiowa - minimum 78% mięsa drobiowego, skład: mięso z kurczaka 82%, aromaty, białko wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja zagęszczająca (karagen), woda	120,00	kg	12 dni
45.	Szynka konserwowa blokowa, do wyprodukowania 100 g produktu użyto 99 g mięsa wieprzowego, bez surowców zwiększających wodochłonność, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	100,00	kg	12 dni
46.	Szynka wieprzowa z rozmarynem w bloku parzona, grubo rozdrobniona z dodatkiem wody, w osłonce niejadalnej, skład: mięso z szynki wieprzowej minimum 68% , woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy	80,00	kg	12 dni
47.	Szynka wieprzowa, do wyprodukowania 100 g produktu użyto 107 g mięsa wieprzowego, sól, naturalne przyprawy, cukier, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	30,00	kg	12 dni
48.	Szynka wieprzowa wiśniowa - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, skład: mięso wieprzowienie nie mniej niż 67% , woda, sól, białko sojowe, aromaty, przyprawy: seler, gorczyca, białka mleka	60,00	kg	12 dni
49.	Wołowina gulaszowa, dobrej jakości, bez kości, świeża, chuda w kawałku 1 kg - 3 kg, bez tłuszczu i żył, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	20,00	kg	2 dni
50.	Galareta drobiowa w opak.180 g kubek plastikowy, produkt przygotowany z wywaru mięsnego (mięso drobiowe 71 %)doprawiony selektywnie wybranymi przyprawami z dodatkiem zielonego groszku, kukurydzy i marchewki. Bez konserwantów i sztucznych barwników	180,00	szt	2 dni

51.	Żeberka wieprzowe świeże, kości żebrów obrosnięte cienką warstwą tkanki mięśniowej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	5,00	kg	2 dni
52.	Filet z piersi kurczaka świeży - schłodzony niemrożony 25 dag-30 dag -pojedynczy, o jasnoróżowym kolorze, bez kości i ścięgien, bez zanieczyszczeń obcych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	1400,00	kg	2 dni
53.	Filet z indyka świeży - schłodzony niemrożony bez skóry i kości, o jasnoróżowym kolorze, bez przebarwień, zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych	20,00	kg	2 dni
54.	Kurczaki świeże / bez podrobów /schłodzone, minimum od 2,25 kg do 2,50 kg = 1 szt , bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień i zanieczyszczeń obcych	150,00	kg	2 dni
55.	Kości drobiowe - porcja kulinarna ze skrzydełkami, świeże, schłodzone	90,00	kg	2 dni
56.	Udło z kurczaka świeże - schłodzone nie mrożone 25 dag-30 dag -szt podobnej wielkości bez kości grzbietowej, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych	400,00	kg	2 dni
57.	Wątróbka drobiowa z kurczaka, świeża schłodzona, oczyszczona, kolor jednolity, bez przebarwień, plam, o naturalnym zapachu	30,00	kg	2 dni
58.	Polędwiczki wieprzowe extra - świeże, mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych, chów polski	50,00	kg	2 dni
59.	Udziec z indyka świeży, bez kości, skóry, schłodzony, oczyszczony, bez przebarwień, zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych	100,00	kg	2 dni
	<b>suma</b>	<b>9 695,00</b>		

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

z dnia 26 lipca 2016 r. 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 ( Dz.U. 2016 poz.1154) oraz  
Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z  
dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania  
poszczególnych rodzajów środków spożywczych  
(Dz.U.z 2015 r., poz.29).