

Pakiet nr 1

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy: 1/P/2017

Załącznik nr 1 do SIWZ

Pakiet zamknięty nr 1 Mięso i przetwory mięsne

L.p.	Nazwa asortymentu	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12 m-cy [kg lub szt.]	J.m.	Cena jednostkowa netto [zł/kg]	VAT [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł/kg]	Wartość sumaryczna netto [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]
1.	Boczek świeży bez żeberk klasa I *)	100	kg					
2.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I *)	600	kg					
3.	Kiełbasa biała surowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%)	100	kg					
4.	Kiełbasa jałowcowa	30	kg					
5.	Kiełbasa kabanosy luksusowe	100	kg					
6.	Kiełbasa krakowska parzona (zawartość min. 65% mięsa wieprzowego i min. 7,5% mięsa wołowego)	80	kg					
7.	Kiełbasa krakowska sucha (wyprodukowana 100g produktu z min. 145 g mięsa wieprzowego)	80	kg					
8.	Kiełbasa mortadela	30	kg					
9.	Kiełbasa myśliwska podsuszana (myśliwki)	80	kg					
10.	Kiełbasa podwawelska (zawartość mięsa wieprzowego min. 81 %)	400	kg					

11.	Kiełbasa śniadaniowa typu frankfurterki w cienkim flaku	50	kg					
12.	Kiełbasa tyrolska	70	kg					
13.	Kiełbasa żywiecka podsuszana (wyprodukowane 100g produktu z min. 119g mięsa)	40	kg					
14.	Kiełbasa żywiecka z indyka (wyprodukowana 100g produktu z 110 g mięsa z indyka)	80	kg					
15.	Kindziuk wyrób tradycyjny 100 g wyprodukowano z 130 g mięsa wieprzowego	90	kg					
16.	Konserwa mięsna wieprzowa – mielonka 300 g (zawartość mięsa min. 59,9%)	200	szt.					
17.	Kości wieprzowe schabowe lub karkowe świeże	960	kg					
18.	Łopatka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny*)	1400	kg					
19.	Parówki babuni o zawartości min. 93% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu	400	kg					
20.	Pasztet biały pieczony (zawartość min. 70% mięsa z kurczaka)	100	kg					
21.	Pasztet drobiowy 131 g (konserwa)	360	szt.					
22.	Pierś wędzona z indyka - Filet specjal z indyka (z fileta kawałki)	150	kg					
23.	Polędwica kanadyjska	100	kg					
24.	Polędwica sopocka min. 81% mięsa	300	kg					
25.	Polędwica wiejska tradycyjna (na 100 g produktu zużyto 128 g mięsa wieprzowego)	220	kg					
26.	Polędwica staropolska dojrzewająca, wędzona (podsuszana)	150	kg					

27.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I*)	100	kg						
28.	Salami z zielonym pieprzem, z papryką na 100 g produktu zużyto nie mniej niż 128g mięsa	46	kg						
29.	Schab pieczony na szaro (wyprodukowane 100g produktu z min. 113 g schabu) – wyrób tradycyjny bez konserwantów	60	kg						
30.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej*)	700	kg						
31.	Schab pieczony- zawartość mięsa nie mniej niż 84,7%	80	Kg						
32.	Smalec 200g	800	szt.						
33.	Szynka „skałka” bez otoczki tłuszczowej	155	kg						
34.	Szynka gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 68%)	80	kg						
35.	Szynka w galarecie z warzywami (papryka, kukurydza, pieczarka, zawartość mięsa min. 49%)	60	kg						
36.	Szynka tradycyjna dojrzewająca, wędzona, podsuszana	80	kg						
37.	Szynka wiejska tradycyjna (zawartość mięsa wieprzowego min. 83%)	100	kg						
38.	Szynka (zawartość mięsa wieprzowego min.93%)	100	kg						
39.	Wołowina świeża bez kości – udziec *)	370	kg						
							RAZEM:		

***) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia Pakiet nr 1**

MIĘSO WIEPRZOWE

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1.	Boczek świeży bez żeberk klasa I	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa – bladnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój- lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja – jędrna, elastyczna, (po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje) . Mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
2.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I	
18.	Łopátka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny	
27.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I	
30.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej	

MIĘSO WOŁOWE

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
39.	Wołowina świeża bez kości – udziec	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte, barwy różowej do czerwonej. Mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, barwa biało kremowa do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. Ilość dostarczonego towaru nie może przekraczać $\pm 0,5\text{kg}$ od zamówionej ilości danego asortymentu. Zmiana asortymentu zamówionego towaru możliwa jest tylko po uzgodnieniu z Zamawiającym. Dostawa towaru codziennie do godz. 8:00 oraz w niektóre soboty.
W razie potrzeb dostawa towaru w godzinach popołudniowych nie częściej niż 2 razy w miesiącu.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczęć imienna uprawnionego
przedstawiciela Wykonawcy)