

PAKIET V – Dostawa artykułów spożywczych – grupa produktów:*mięso, drób i wędliny – 15100000-9*

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mielona lub w całości) (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez nastrzyku, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1kg	120 kg
2	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mielona lub w całości) (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez nastrzyku, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1kg	120 kg
3	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez nastrzyku, klasa jakości I. Produkt	1kg	100 kg

4	Wieprzowina – karkówka (mielona lub w całości) bez kości, bez skóry, karkowy odcinek schabu (mięso świeże, nie mrożone) - barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez nastrożu, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1kg	100 kg
5	Drób – pałka lub udziec - podudzie z kurczaka (świeży, nie mrożony), struktura lekko gąbczasta, bez nastrożu, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1 kg	30 kg
6	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez nastrożu, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1kg	120 kg
7	Kości drobiowe klasa jakości I	1kg	30 kg
8	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu	1 kg	10 kg

9	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu polędwica sopocka, szynka wiejska, szynka z kotła, produkt o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów. W 100 g. produktu min.120 g mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy. Klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne.	1 kg	10 kg
10	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu polędwica sopocka, szynka wiejska, szynka z kotła, produkt o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów. W 100 g. produktu min.120 g mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy. Klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne.	1 kg	10 kg
11	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, bez nastrożu, klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę.	1kg	35 kg
12	Żeberka wieprzowe paski, świeże - mięso z kością, pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10 cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizgłości; barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej; o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa.	1 kg	20 kg

13	Boczek wędzony - b/k poddany procesowi parzenia i wędzenia, boczek wp. 100%, sól, przyprawy naturalne.	1kg	40 kg
14	Kiełbasa wiejska wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana (do wytworzenia 100 gram gotowego wyrobu używa się aż 133 gram mięsa wieprzowego, nie więcej niż 10% tłuszczu).	1kg	30 kg
15	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu polędwica sopocka, szynka wiejska, szynka z kotła, produkt o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów. W 100 g. produktu min.120 g mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy. Klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne.	1 kg	20 kg
16	Parówki naturalne o składzie 100% z szynki, wyłącznie z naturalnych składników.	1kg	50 kg
17	Kiełbasa podwawelska – zawierająca co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez widocznych oznak tłuszczu.	1kg	60 kg
18	Kiełbasa zwyczajna – zawierająca co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez widocznych oznak tłuszczu.	1kg	120 kg

19	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu polędwica sopocka, szynka wiejska, szynka z kotła, produkt o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów. W 100 g. produktu min.120 g mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy. Klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne.	1kg	20 kg
20	Szynka konserwowa - produkt z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, formowana z bloku, parzony, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 95%, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich.	1kg	20 kg
21	Wędlina wysokogatunkowa z szynki lub polędwicy typu polędwica sopocka, szynka wiejska, szynka z kotła, produkt o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów. W 100 g. produktu min.120 g mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy. Klasa jakości I. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne.	1kg	10 kg
23	Kości od schabu klasa jakości I	1 kg	50 kg
24	Smalec klasa jakości I	1kg	8 kg
RAZEM			