

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny

LP	Nazwa asortymentu	J.m.	Szacunkowa ilość
1	2	3	4
1	Boczek naturalny wędzony extra- peklowany z dodatkiem przypraw naturalnych, wędzony gorącym dymem w wędzarni tradycyjnej. Barwa czerwono-brunatna, smak wyrazisty pełny. Świeży bez mrożenia, klasa I. Bez dodatku konserwantów. Jakość klasa I	kg	190
2	Antrykot (mięso świeże – nie mrożone), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. Jakość klasa I	kg	20
3	Cielęcina b/k (mięso świeże – nie mrożone), udziec, cielęcina zadnia. Jakość klasa I	kg	6
4	Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, mięso świeże, niemrożone bez moczenia. Jakość klasa I	kg	600
5	Filet z piersi kurczaka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso świeże, bez moczenia, mięso niemrożone. Jakość klasa I	kg	400

6	część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, bez moczenia, mięso świeże, niemrożone. Jakość klasa I.	kg	190
7	Kielbasa biała parzona - wieprzowa, parzona, średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego w naturalnym jelicie wieprzowym. Jakość klasa I	kg	30
8	Kielbasa sucha wieprzowo drobiowa (min. 80% mięsa), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć. Jakość klasa I	kg	6
9	Kielbasa typu podwawelska (min 80 % mięsa), produkt drobiowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. Jakość klasa I	kg	10
10	Kielbasa typu toruńska (min 80 % mięsa), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. Jakość klasa I	kg	16
11	Kielbasa wiejska minimum 95% mięsa, aromatyczny, wyczuwalny s- smak i zapach charakterystyczny dla danego mak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, niemrożona, świeży produkt. Jakość klasa I	kg	145

12	Kurczak – świeży cała tusza , oczyszczony, umyty bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych. Jakość klasa I	kg	220
13	Kurczak gotowany , wyrób drobiowy, gruborozdrobniony, parzonyo składzie fileta z kurczaka 85%.Jakość klasa I	kg	10
14	Kurczak zagrodowy połówki - wolno rosnący , żywiony w 100% roślinną karmą bez GMO. Chowany bez antybiotyków.Prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, mięso świeże, niemrożone bez moczenia. Jakość klasa I	kg	70
15	Łopátka wieprzowa bez kości i gołonki- delikatne, soczyste mięso, barwa ciemnoróżowa oraz średni przerost tłuszczowy, bez skóry, kolor jasno różowy do czerwonego, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez przekrwień, bez pomiażdżonych kości , bez moczenia, niemrożony. Jakość klasa I	kg	50
16	Mięsa szynka wieprzowa bez kości (kulka) - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- jasnoróżowa do czerwonej, zapach - swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, bez moczenia, mięso świeże, niemrożone. Jakość klasa I	kg	550
17	Parówki drobiowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy, bezglutenowe	kg	2

18	Parówki drobiowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	20
19	Parówki wieprzowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy, bezglutenowe	kg	2
20	Parówki wieprzowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	40
21	Podudzie z kurczaka - dramstik – podobnej wielkości, o wadze od 120 -140 g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla podudzia z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso bez moczenia, mięso świeże niemrożone. Jakość klasa I	kg	220
22	Polędwiczki wieprzowe b/k (mięso świeże – nie mrożone), 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.Jakość klasa I	kg	150
23	Schab bez kości - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla świeżego rodzaju tego mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, bez moczenia, mięso niemrożone. Jakość klasa I	kg	510
24	Schab biały min. 90% mięsa, bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	20

25	Schab wieprzowy- wędlina typu sopocka do wyprodukowania 100g produktu zużyto 116g schabu wieprzowego. Jakość klasa I	kg	10
26	Szponder wołowy – z dużą ilością kości, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju świeżego mięsa bez moczenia, mięso świeże, niemrożone. Jakość klasa I	kg	30
27	Szynka drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy, bezglutenowa . Jakość klasa1	kg	2
28	Szynka drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	10
29	Szynka konserwowa , (min 80% mięsa), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. Jakość klasa I	kg	16
30	Szynka typu „włoska„ (min 80 % mięsa), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. Jakość klasa I	kg	40
31	Szynka wieprzowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy, bezglutenowa	kg	2
32	Szynka wieprzowa gotowana (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	20
33	Szynka wieprzowa , do wyprodukowania 100g zużyto 128g szynki wieprzowej, na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, wyczuwalny aromat przypraw naturalnych. Jakość klasa I	kg	10
34	Szynka z indyka (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. Jakość klasa I	kg	10

35	Udziec bez kości z indyka świeże – niemrożone, podobnej wielkości, o wadze od 20 - 30 g, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych. Jakość klasa I	kg	50
36	Udziec z kurczaka świeże – niemrożone, podobnej wielkości, o wadze od 20 - 30 g, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych. Jakość klasa I	kg	50
37	Wędlina- filet z indyka 96% . Na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej. Jakość klasa I	kg	10
38	Wołowina-pieczeń (mięso świeże- niemrożone) zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędra i elastyczna. Jakość klasa I	kg	10
39	Żeberka trójkąty wieprzowe (mięso świeże – niemrożone), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. Jakość klasa I	kg	100

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r 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)