

## TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy mięsa, drobiu i wędlin dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka  
Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T. Kutrzeby  
w Załuskowie do dnia 31 grudnia 2023r.”

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto =kol. 4 x kol. 5
1	2	3	4	5	6
1.	<b>Baleron gotowany</b> - wędzonka z peklowanych karczków wp., bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu biała, układ mięśni naturalny właściwy dla tego elementu, konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	10		
2.	<b>Kielbasa krakowska parzona</b> - z mięsa wp. grubo rozdrobnionego, wędzona, parzona, nietrwała z dod. naturalnych przypraw, w osłonce, Ø 60-80 mm, formowana w batony o wadze ok 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakteryst. dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	25		
3.	<b>Kielbasa mortadela</b> - kielbasa nietrwała, wędzona, parzona z: wieprzowiny, wołowiny, słoniny solonej i tłuszczu drobnego; w osłonkach sztucznych białkowych, albo celofanowych włóknistych, o średnicy 100-120 mm; pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-	kg	50		

	A-82007, PN-A-82008				
4.	<b>Kielbasa podwawelska</b> - kielbasa średniorozdrobniona, przygotowana z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, o brązowej barwie powierzchni nadanej w wyniku procesu obróbki termicznej, przyprawiana z zaznaczonym smakiem czosnku; pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	120		
5.	<b>Kielbasa śląska</b> – średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, z kompozycją naturalnych przypraw, charakterystyczną dla wyrobu; pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	20		
6.	<b>Kielbasa żywiecka</b> - z mięsa wp. z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 80-90 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, średnio rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	60		
7.	<b>Mięso boczek surowy bez żeberka</b> - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C,	kg	50		
8.	<b>Filet z kurczaka, piersi bez skóry</b> - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodnie z normą PN-A-86524	kg	250		
9.	<b>Udka z kurczaka</b> - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodnie z normą PN-A-86524	kg	370		
10.	<b>Łopatką bez kości</b> - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach	kg	-		

	swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001				
11.	<b>Schab bez kości</b> - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i łędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	50		
12.	<b>Wątróbka drobiowa</b> - element podrobowy z kurczaka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524	kg	30		
13.	<b>Mięso wołowina bez kości – I klasa</b> - mięsa drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania; mięso chude, nieścięgniaste, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, dopuszczalny tłuszcz śródtkankowy, niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001	kg			
14.	<b>Mięso wołowina z kością</b> - mięsa z kością pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych; mięso chude, ścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy do 2mm oraz śródtkankowy (łącznie do 20%), niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; kość – do 30%; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001	kg	50		
15.	<b>Żeberka wieprzowe</b> - żebra, bez odcinków górnych pozostawionych przy karkówce i schabie, wraz z przepołowionym mostkiem, pokryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych po więziach i tłuszczem. Żeberka zawierają mięśnie międzyżebrowe	kg	100		

	zewnątrzne i wewnętrzne. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy; bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001				
16.	<b>Parówki popularne wieprzowe</b> - z mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 8-12 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	75		
17.	<b>Szynka wieprzowa wędzona</b> - wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skóry, peklowana, wędzona, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	80		
18.	<b>Mielonka wieprzowa</b> - kielbasa z mięsa wieprzowego średnio rozdrobniona z dod. naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø ok 115 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	100		
19.	<b>Kielbasa szynkowa</b> - z mięsa wp. chudego, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm o wadze ok 2 kg, grubo rozdrobniona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	50		
20.	<b>Pasztet pieczony</b> - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów drobiowych wieprzowych, w foremkach aluminiowych, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego, smak łagodny, aksamitny, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008, PN-A-82007	kg	40		

21.	<b>Poędwica wieprzowa</b> - wędzonka wysokowydajna, wyprodukowana ze schabu bez tłuszczu, peklowana, wędzona, parzona. Wędzonka bez osłonki w kształcie spłaszczonego walca. Umiarkowanie słona. pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	150		
22.					
23.					
24.					
<b>SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:</b>					

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach zamkniętych odpowiadających systemowi HACCP.

Opakowanie – opakowanie zbiorcze plastikowe typu EURO (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) – folia dopuszczona do kontaktu, z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Cena brutto: ..... PLN**

.....

(cena brutto słownie)

miejsowość..... dnia .....

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby  
upoważnionej/yh do reprezentowania Wykonawcy*