

Opis przedmiotu zamówienia:

L.P	Nazwa asortymentu	Ilość w kg	Opis asortymentu
1	Karczek wieprzowy b/k	350 kg	Surowy, świeży nie mrożony, bez zanieczyszczeń obcych, ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i śródmięśniowego, schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
2	Łopatka wieprzowa b/k	1000 kg	Surowa, świeża nie mrożona, chuda, bez skóry, skrzepów krwi, ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i śródmięśniowego, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
3	Schab wieprzowy z/k	400 kg	Surowy, świeży nie mrożony, słonina całkowicie zdjęta, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
4	Wołowina b/k	250 kg	Surowa, świeża nie mrożona, chuda, bez zanieczyszczeń obcych, ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i śródmięśniowego, bez skóry, krwi, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
5	Żeberka wieprzowe	170 kg	Surowe, świeże nie mrożone, kości żebrów obrobione warstwą tkanki mięśniowej, słonina i skóra usunięte, powierzchnia czysta i gładka, bez opiłków kości, przekrwień czy ponacinań, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
6	Ozory wieprzowe	90 kg	Surowe, świeże nie mrożone, oczyszczone z treści pokarmowej, pozbawiony tłuszczu, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
7	Podgardle wędzone	180 kg	Świeże nie mrożone, bez kości, schłodzone, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, barwa mięśni od jasno różowej do czerwonej. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zg. Z PN kl./gat.I
8	Antrykot	30 kg	Mięso surowe, świeże nie mrożone, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, powierzchnia lekko wilgotna, konsystencja, jędrna, elastyczna, schłodzona, do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I
9	Kielbasa biała surowa	10 kg	Średnio rozdrobniona, w jelicie naturalnym o średnicy ok. 25- 32 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, nie poddana procesowi wędzenia ani parzenia. Zg. Z PN kl./gat.I
10	Kielbasa parówkowa	50 kg	Homogenizowana, wędzona i parzona w jelicie naturalnym o średnicy ok. 25 – 32 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
11	Kielbasa paluszki	50 kg	Homogenizowane, wędzone i parzone w osłonce barierowej o średnicy 20-25 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
12	Kielbasa wakacyjna	90 kg	Średnio rozdrobniona, wędzona i parzona w jelicie naturalnym o średnicy ok. 25- 32 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I

13	Kiełbasa podwawelska	3 kg	Średnio rozdrobniona, wędzona i parzona w jelicie naturalnym o średnicy ok. 25 – 32 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
14	Kiełbasa zwyczajna	80 kg	Średnio rozdrobniona, wędzona i parzona w odcinkach prostych, w jelicie naturalnym o średnicy ok. 25 – 32 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży. Zg. Z PN kl./gat.I
15	Kiełbasa mortadela	50 kg	Homogenizowana, wędzona i parzona o kształcie prostym długości 35-40 cm średnica do 120 mm, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
16	Pasztetowa	50 kg	Gotowana, w odcinkach o długości 35-50 cm, średnica przekroju do 8 mm, dość miękka, nieelastyczna, skład wieprzowina, słonina, tłuszcz drobny. Zg. Z PN kl./gat.I
17	Kiełbasa mielonka	40 kg	Drobno rozdrobniona, nie wędzona, skład mięso wieprzowe, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
18	Kiełbasa szynkowa	5 kg	Grubo rozdrobniona, parzona, wędzona w odcinkach prostych o średnicy ok. 80-120 mm, skład mięso wieprzowe chude, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
19	Kaszanka	50 kg	Kiszka gotowana gryczana, kształt prosty, dość ściśła, nieelastyczna, wszystkie składniki mięsne w kawałkach ok. 3 mm wymieszane z krwią i kaszą równomiernie. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu pod osłonką. Zg. Z PN kl./gat.I
20	Kiełbasa krakowska	5 kg	Grubo rozdrobniona, parzona, wędzona w o średnicy ok. 70-90 mm, skład mięso wieprzowo – wołowe chude, przyprawy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
21	Baleron gotowany	2 kg	Wyrób z mięsa wieprzowego, peklowany lub solony, konsystencja ściśła, umożliwiająca porcjowanie, w osłonce lub bez, wędzony. Zg. Z PN kl./gat.I
22	Szynka gotowana	2 kg	Wyrób z mięsa wieprzowego peklowany lub solony, konsystencja ściśła, zwarta umożliwiająca porcjowanie, struktura jednolita, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty sprzedaży Zg. Z PN kl./gat.I
23	Pieczeń wieprzowa	40 kg	Wyrób z mięsa wieprzowego, zapiekany, powierzchnia zarumieniona, składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ściśła, umożliwiająca porcjowanie. Zg. Z PN kl./gat.I
24	Kości schabowo -karczkowe	1 500 kg	Pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnorożowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Zapach swoisty charakterystyczny dla kości świeżych bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Zg. Z PN kl./gat.I

25	Filet z kurczaka	407 kg	Surowy, świeży nie mrożony, piersi bez kości, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń mechanicznych oraz krwi. Zg. Z PN kl./gat.I
26	Udo z kurczaka	480 kg	Surowe, świeże nie mrożone, właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, średnia waga 1 szt ok. 250 g, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 °C. Zg. Z PN kl./gat.I
27	Kurczak świeży	330 kg	Surowy, świeży nie mrożony, tuszka patroszona, bez podrobów, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4 °C. Zg. Z PN kl./gat.I
28	Wątróbka drobiowa z indyka	115 kg	Surowa, świeża nie mrożona, pozbawiona pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C. Zg. Z PN kl./gat.I
29	Żołądki z indyka	90 kg	Surowe, świeże nie mrożone, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej, pozbawiony rogowatego naskórka, tłuszczu, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4° C. Zg. Z PN kl./gat.I
30	Porcja rosółowa ze skrzydłami	700 kg	Surowa, świeża nie mrożona, bez podrobów, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4 °C Zg. Z PN kl./gat.I

Wymagania wspólne dla mięs:

- czystość – mięso czyste bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zaparzenia lub zepsucia,
- barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących od knurów, loch.

Wymagania wspólne dla wędlin:

- klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, bez pęknięć i wycieków farszu.

Wymagania wspólne dla drobiu:

- czystość – mięso czyste,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia lub zepsucia.