

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA DOSTAWY MIĘSA WĘDLIN I DROBIU DLA MIEJSKIEGO
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W KĘDZIERZYNIE-KOŹLU**

Lp.	Nazwa asortymentu	Opis / wymagania Zamawiającego	j/m	Ilość	Cena jednostkowa za 1 kg / 1 szt. brutto [zł]	Wartość całkowita brutto [zł]	Stawka VAT %
1	BOCZEK ŚWIEŻY*		kg.	20			
2	BOCZEK WĘDZONY*		kg.	191			
3	DRÓB - FILET Z KURCZAKA	elementy drobiu muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Na elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Elementy piersiowe kurczaka/ indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Kraj pochodzenia mięsa – Polska.	kg.	663			
4	DRÓB - FILET Z INDYKA		kg.	205			
5	DRÓB - UDKA Z KURCZAKA		kg.	1938			
6	DRÓB - UDZIEC Z INDYKA		kg.	313			
7	DRÓB - PODUDZIE Z KURCZAKA		kg.	292			
8	DRÓB - PORCJE ROSOŁOWE		kg.	1589			
9	DRÓB - WĄTRÓBKA DROBIOWA		kg.	518			
10	DRÓB - WĄTRÓBKA INDYCZA		kg.	100			
11	DRÓB - ŻOŁĄDKI DROBIOWE		kg.	105			
12	DRÓB – SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA		kg.	74			
13	KASZANKA			kg.	375		
14	KIELBASA BIAŁA PARZONA średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego 94%		kg.	70			
15	KIELBASA PODWAWELSKA	średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego 94%	kg.	140			
16	KIELBASA PARÓWKOWA CIENKA		kg.	77			
17	KIELBASA ŚLĄSKA WIEPRZOWA		kg.	210			
18	KIELBASA ZWYCZAJNA średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego 94%,		kg.	152			
19	KOŚCI WĘDZONE		kg.	232			

20	MIĘSO - KARCZEK B/K	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladuróżowa 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 jasnuróżowa 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. Kraj pochodzenia - Polska	kg.	814			
21	MIĘSO - ŁOPATKA B/K	mięśni jasnuróżowa 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. Kraj pochodzenia - Polska	kg.	1510			
22	MIĘSO MIELONE DROBIOWE	drobno mielone (mięso indycze 30 %, mięso kurze 70 %),	kg.	413			
23	MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE		kg.	204			
24	MIĘSO - SCHAB B/K	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladuróżowa 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 jasnuróżowa 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. Kraj pochodzenia - Polska	kg.	640			
25	MIĘSO - SZYNKA		kg.	290			
26	MIĘSO - ROLADA WIEPRZOWA	z szynki; farsz – cebula, ogórek, boczek, przyprawy. 1 szt – 150g.	kg.	321			
27	SŁONINA ŚWIEŻA*		kg.	106			
28	SŁONINA WĘDZONA*		kg.	58			
29	WĘDLINA - SZYNKA *		kg.	10			
30	WĘDLINA – SZYNKA* GOTOWANA mięso wieprzowe min. 42%		kg.	15			
31	WĘDLINA - SZYNKA WĘDZONA*		kg.	6			
32	WĘDZONKA DUŃSKA*		kg.	3			
33	KOŚCI WIEPRZOWE		kg.	317			
34	SMALEC WIEPRZOWY		kg.	41			
RAZEM:			– (kwotę BRUTTO w zł należy przenieść do formularza oferty)				

***PRODUKTY MIĘSNE –WĘDZONKI, KIELBASY WEDLINY - I gatunku**

Wymagania dodatkowe:

Kiełbasy parzone/pieczone - produkty mięsne wykonane w osłonkach naturalnych lub sztucznych, z rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, peklowanych lub solonych, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających i przypraw, wędzone lub nie wędzone, parzone i/lub pieczone. Zamówienie dotyczy kiełbas grubo rozdrobnionych – powyżej 50% surowców mięsno - tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm. Surowce mięsno - tłuszczowe użyte do produkcji o

dobrej jakości higienicznej. 1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. W produkcji kielbas parzonych wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: a. chlorek sodu (sól kuchenna), b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, c. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, d. naturalne przyprawy. 3. W produkcji kielbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych wolno stosować izolaty białek sojowych w dawce nie większej niż 2% w stosunku do masy gotowego wyrobu. Surowiec roślinny nie może być wykorzystywany jako zamiennik białek pochodzenia zwierzęcego. 4. Wydajność gotowego produktu (w stosunku do surowca niepeklowanego) nie wyższa niż grubo rozdrobnione 100%. 5. Nie dopuszcza się obecności w kielbasach parzonych: białek innych niż pochodzących z mięsa, dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego). 6. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 7. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości.

Wymagania organoleptyczne:

- **wygląd ogólny:** wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wyciek tłuszczu i galarety pod osłonkę; w przypadku kielbas suszonych, podsuszonych i pieczonych osłonka równomiernie pomarszczona;
- **struktura i konsystencja:** stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu: w przypadku kielbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych - soczysta, suszonych, podsuszanych i pieczonych, krucha;
- **barwa na przekroju:** w przypadku kielbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, a nie peklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;
- **smak i zapach:** charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

Wszystkie pozycje w powyższym formularzu cenowym powinny być wypełnione.
Nieuwzględnienie w tabeli chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych spowoduje **odrzućcie oferty.**

Miejsce i data

Imię Nazwisko

Podpis i pieczęć Wykonawcy

/pełnomocniony przedstawiciel wykonawcy określony aktem rejestrowym/