ZESPÓŁ SZKÓŁ ROLNICZYCH
w Białymstoku
ul. Ks. St. Suchowolca 26
15-567 Białystok
tel. 85 7411-075, 076, 169, 596

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy: SR-I.26.1.2.2022

Pakiet zamknięty nr 3

MIĘSO I DRÓB PRZETWORY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego /proponowana gramatura lub wielkość opakowania/	Orientacyjne zapotrzebowanie na okres umowy (kg lub szt.)	J.m.	Cena jednostkowa netto [zł]	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość netto [zł]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Boczek świeży bez żeberek klasa I *)	265	kg						
2.	Boczek wędzony tradycyjny	70	kg						
3.	Ćwiartka świeża z kurczaka	600	kg						
4.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I *)	400	kg						
5.	Kiełbasa biała surowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%)	100	kg						
6.	Kiełbasa biebrzańska	30	kg						
7.	Kiełbasa jałowcowa	30	kg						
8.	Kiełbasa kabanosy luksusowe zawartość mięsa powyżej 100%	120	kg						
9.	Kiełbasa krakowska parzona (zawartość mięsa min. 77,4%)	30	kg						
10.	Kiełbasa krakowska sucha (wyprodukowana 100g produktu z min. 145 g mięsa wieprzowego)	80	kg						
11.	Kiełbasa mortadela zawartość mięsa powyżej 69%	30	kg						
12.	Kiełbasa myśliwska podsuszana (myśliwki)	60	kg						
13.	Kiełbasa podwawelska (zawartość mięsa wieprzowego min. 85 %)	400	kg						
14.	Kiełbasa śniadaniowa typu franfurkterki w cienkim flaku 100g produktu z 102 g mięsa, bez dodatku substancji konserwujących np. pikok	100	kg						
15.	Kiełbasa tyrolska zawartość mięsa powyżej 61%	70	kg						
16.	Kiełbasa żywiecka podsuszana (wyprodukowane 100g produktu z min. 119g mięsa)	20	kg						

17.	Kiełbasa żywiecka z indyka (wyprodukowana 100g produktu z 110 g mięsa z indyka)	40	kg						
18.	Kindziuk wyrób tradycyjny 100 g wyprodukowano z 130 g mięsa wieprzowego	40	kg						
19.	Korpusy drobiowe swieże	240	kg						
20.	Kości wieprzowe schabowe lub karkowe świeże cięte	600	kg						
21.	Kurczak gotowany(85g mięsa z kurczaka na 100g produktu)	80	kg						
22.	Łopatka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny*)	1500	kg						
23.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki	120	kg						
24.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki	100	kg						
25.	Parówki babuni o zawartości min. 93% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu	300	kg						
26.	Pasztet biały pieczony (zawartość min. 75% mięsa , bez glutaminianu sodu i fosforanów) tylko naturalne składniki typu "naturrino"	100	kg						
27.	Pasztet drobiowy 90 g bez konserwantów	150	szt.						
28.	Pasztet pieczony z indyka(mięso z indyka 36%, watróbka indyca 7%, przyprawy)	30	kg						
29.	Pasztet z żurawiną zawartość mięsa powyżej 61%	30	kg						
30.	Pierś opiekana z indyka(76% zawartości piersi indyka)	30	kg						
31.	Pierś świeża z indyka	120	kg						
32.	Pierś świeża z kurczaka	250	kg						
33.	Pierś wędzona z indyka - Filet specjał z indyka (z fileta kawałki) zawartość mięsa min. 73,5%	100	kg						
34.	Podudzia świeże z kurczaka	600	kg						
35.	Polędwica kanadyjska zawartość mięsa powyżej 69%	30	kg						
36.	Polędwica sopocka min. 81% mięsa	150	kg						
37.	Polędwica staropolska dojrzewająca, wędzona (podsuszana) zawartość mięsa powyżej 100%	100	kg						
38.	Polędwica z piersi z indyka	30	kg						

39.	Polędwica z indyka z warzywami	20	kg						
40.	Polędwica wiejska tradycyjna (na 100 g produktu zużyto 128g mięsa wieprzowego)	120	kg						
41.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I*)	50	kg						
42.	Rolada z kurczaka bez konserwantów z fileta. Skład: mięso z kurczaka, sól żelatyna, przyprawy naturalne	60	kg						
43.	Salami bumerang	60	kg						
44.	Salami z zielonym pieprzem, z papryką na 100 g produktu zużyto nie mniej niż 128g mięsa	40	kg						
45.	Schab pieczony na szaro (wyprodukowane 100g produktu z min. 113 g schabu) – wyrób tradycyjny bez konserwantów	30	kg						
46.	Schab pieczony- zawartość mięsa nie mniej niż 84,7%	60	kg						
47.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej*)	1000	kg						
48.	Serdelki śląskie (zawartość mięsa powyżej 84%)	30	kg						
49.	Sucha z indyka(w 100g produktu 121g mięsa z indyka)	30	kg						
50.	Szynka (zawartość mięsa wieprzowego min.93%)	40	kg						
51.	Szynka „skałka" bez otoczki tłuszczowej	110	kg						
52.	Szynka gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 68%)	50	kg						
53.	Szynka litewska	30	kg						
54.	Szynka tradycyjna dojrzewająca, wędzona, podsuszana zawartość mięsa powyżej 100%	40	kg						
55.	Szynka w galarecie, zawartość mięsa min. 49%)	20	kg						
56.	Szynka wiejska tradycyjna (zawartość mięsa wieprzowego min. 83%	40	kg						
57.	Szynkowa z indyka	30	kg						
58.	Udziec świeży z indyka bez kości i skóry	270	kg						
59.	Udziec świeży z kurczaka	600	kg						
60.	Wołowina świeża bez kości – udziec *)	200	kg						

***) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia Pakiet nr 1**

MIĘSO WIEPRZOWE

poz.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1.	Boczek świeży bez żeberek klasa I	Klasa I – mięso chude i nieścięgniste o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa – bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia – sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój- lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja – jędrna, elastyczna, (po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje) .
4.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I	
22.	Łopatka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny	
41.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I	
47.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej	

***) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów**

DRÓB ŚWIEŻY / ELEMENTY

poz.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
19.	Korpusy drobiowe świeże	Dostarczane tuszki oraz elementy 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 buyć pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i 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. Mięśnie 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 zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.
23.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki	
24.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki	
3.	Ćwiartka z kurczaka	
31.	Pierś świeża z indyka	
32.	Pierś świeża z kurczaka	
34.	Podudzia świeże z kurczaka	
58.	Udziec z indyka świeży bez kości i skóry	
59.	Udziec z kurczaka świeży	