Znak sprawy: A.2241.115.2013

Bursa Szkolna Nr 2 w Lublinie,

ul. Dolna Panny Marii 65 Załącznik Nr 2

**Część 4 – Wędliny**

| **Lp.** | **Opis** | **j. m.** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **VAT**  **(%)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość podatku VAT(zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | **Baleron**  Wyrób z karkówki wieprzowej, minimum 83% mięsa, wędzony, parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny. Powierzchnia przekroju dość ścisła. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Boczek wędzony**, produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 86% bez kości i skóry, łuskany - pochodzący z rozbioru młodych sztuk; element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju: barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra dość ścisła, soczysta, lekko wilgotna, Niedopuszczalne: skupiska  galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe  lub z chrząstkami, ścięgnami itp | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Kiełbasa krakowska** mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, woda, mięso indycze 10%. Batony (średnica przekroju ok. 7-8cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: – surowce równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Kiełbasa głogowska lub równoważna o**  **niegorszych parametrach**  Skład: mięso wieprzowe min. 96%. Batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: – surowce równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Kiełbasa szynkowa** **wieprzowa -** Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony średnica przekroju ok. 7-8cm w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu  charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, Konsystencja ścisła, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,  zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kiełbasa podwawelska -** 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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Mielonka tyrolska** mięso wieprzowe min. 51%, **wyrób** drobno mielony. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Niedopuszczalne zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Parówki księżopolskie lub równoważne**  **o niegorszych parametrach**  Skład: mięso wieprzowe min. 64%, produkt homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu,  niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa jasno różowa do różowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z  chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Pasztet drobiowy** wyrób drobiowy pieczony, skład: mięso drobiowe min. 52%, podgardle wieprzowe, wątroba z kurcząt; Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Na przekroju barwa szaro kremowa do różowej, jednolita w całej masie. drobno rozdrobniony, pieczony w foremkach, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Polędwica z indyka**  Skład: Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 57%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych  piersi indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 - 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa  indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Polędwica sopocka**  wyrób ze schabu wieprzowego, (nie mniej niż 81%), wędzony, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu  charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna,  niedopuszczalny wyciek soku. Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa  szarozielona, zawilgocenie powierzchni, polędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Polędwica z warzywami** Wyrób drobiowy homogenizowany z warzywami parzony, mięso z indyka, warzywa konserwowe w różnych proporcjach. Smak i zapach  charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak warzyw. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Szynka domowa**  wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 91 % mięsa, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki; bez otoczki tłuszczowej; mięsień bezosłonkowy (Np. bez folii) szynka w siatce formującej, wędzona, parzona; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki; średnica przekroju nie może przekraczać120mm. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Szynka konserwowa wieprzowa** ( 100 g produktu składa się, z co najmniej 80 g mięsa wieprzowego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM (pozycje 1-14)** | | | | | | |  |  |

Podpis i pieczęć ……………………………………..Data…………………….