



.....  
/Pieczęćka adresowa firmy/

## OPIS ASORTYMENTU

### Część nr 1

Lp.	Opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena całości netto	VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Cena całości brutto
1.	<p><b>MIĘSO WOŁOWE PIECZENIOWE B/K</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej, z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni lub z polędwicy wołowej (mięśnia lędźwiowego wewnętrznego i części mięśnia biodrowego bez tkanki łącznej). W skład wołowiny wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy, głęboki), mięso całkowicie odkostnione, nie postrzępione, w regularnych blokach.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowanej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich</p>	kg	1300					

	<p>pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
2.	<p><b>ANTRTKOT WOŁOWY B/K</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powiezią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm, odcięte od przodu po linii między 6, a 7 kręgiem piersiowym, od tyłu po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym, od dołu po linii odcięcia szpondra. W skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym, a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych, mięso całkowicie</p>	kg	600					

	<p>odkostnione.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowanej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
3.	<p><b>WOŁOWINA EKSTRA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej, z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym</p>	kg	720					

<p>ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, lub z polędwicy wołowej (mięśnia lędźwiowego wewnętrznego i części mięśnia biodrowego bez tkanki łącznej). W skład wołowiny wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy głęboki), mięso całkowicie odkostnione, nie postrzępione, w regularnych blokach.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowanej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej,</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	- masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.							
4.	<p><b>SCHAB WIEPRZOWY Z/K</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber. W skład schabu wchodzi kości przepołowionych kręgów kręgosłupa z przyległymi odcinkami żeber oraz główne mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i łędźwiowy większy.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowanej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zapażenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w</p>	kg	2600					

	<p>sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwę dostawcy lub producenta,</li> <li>- adres dostawcy lub producenta,</li> <li>- nazwę produktu,</li> <li>- znak identyfikacyjny,</li> <li>- numer partii produkcyjnej,</li> <li>- masę netto produktu,</li> <li>- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</li> </ul>							
5.	<p><b>ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości. W skład łopatki bez golonki wchodzi: główne mięśnie łopatki – nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, cały zespół ramienia bez mięśni prostowników i zginaczy palców, mięso pozbawione ścięgien, chrząstki. Słonina i skóra całkowicie zdjęta.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowanej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i</p>	kg	2200					

	<p>z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
6.	<p><b>MIĘSO WIEPRZOWE SZYNKA B/Z</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z części tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, całkowicie odkostniona. W skład szynki wchodzi mięśnie – półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty pośladkowy i części brzuchatego. Słonina całkowicie zdjęta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu (maksymalnie do 2 cm).</p>	kg	2200					

	<p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
7.	<p><b>ŻEBERKA WIEPRZOWE</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego liniach: od przodu – po przedniej krawędzi</p>	kg	150					





<p>pierwszego żebra, od góry po linii oddzielenia schabu, od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, od dołu – po linii biegnącej poniżej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych.</p> <p>W skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka, głównie mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Słonina i skóra całkowicie zdjęta.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu,</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>- znak identyfikacyjny,</li><li>- numer partii produkcyjnej,</li><li>- masę netto produktu,</li><li>- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</li></ul>							
8.	<p style="text-align: center;"><b>SŁONINA</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, natomiast słonina częściowo ze skórą – o masie mniejszej niż 0,5 kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, niedopuszczalny smak i zapach zjełzłego tłuszczu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 30 kg, zamknięty pokrywą i opłombowany pieczęcią producenta.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Oznakowanie powinno zawierać: <ul style="list-style-type: none"><li>- nazwę dostawcy lub producenta,</li><li>- adres dostawcy lub producenta,</li><li>- nazwę produktu,</li><li>- znak identyfikacyjny,</li><li>- numer partii produkcyjnej,</li></ul></p>	kg	200					



	- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.							
9.	<p><b>WĄTROBA WIEPRZOWA</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wątroba – składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, zmiany zabarwienia, występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Oznakowanie powinno zawierać: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny,</p>	kg	200					



Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Krakowie  
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267  
tel 012 658-43-24 fax 012 658-43-76  
<http://www.zol.krakow.pl>

	- numer partii produkcyjnej, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.							
	<b>RAZEM</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	

.....  
/Miejscowość i data/

.....  
/Upoważnieni przedstawiciele Wykonawcy/



.....  
/Pieczęćka adresowa firmy/

## OPIS ASORTYMENTU

### Część nr 2

Lp.	Opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość całości netto	VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość całości brutto
1.	<p><b>BALERON</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny – kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długość do 30 cm i przekrój do 12 cm. Wygląd na przekroju – struktura płaska o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia</p>	kg	750					

	<p>mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
2.	<p><b>BOCZEK WĘDZONY SUROWY</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50 cm, szerokość 10 – 20 cm, grubość 2 – 5 cm, bez skóry, powierzchnia czysta lekko wilgotna.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćmi, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność</p>	kg	200					

	<p>szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
3.	<p><b>KIELBASA TYPU „KRAKOWSKA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm, powierzchnia o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa</p>	kg	1000					

	<p>tłuszczu białą, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta,</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--





	<ul style="list-style-type: none"><li>- nazwę produktu,</li><li>- znak identyfikacyjny,</li><li>- numer partii produkcyjnej,</li><li>- masę netto produktu,</li><li>- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</li></ul>							
4.	<p><b>KIEŁBASA TYPU „PARÓWKOWA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych o długości od 14 cm do 16 cm, odkręcane pozostawione w zwojach: powierzchnia o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtawym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, po podgrzaniu soczysta plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli,</p>	kg	1100					

	<p>gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
5.	<p><b>KIEŁBASA TYPU „MORTADELA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości od 35 cm do 40 cm, średnicy od 70 mm do 85 mm, powierzchnia o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: różowa,</p>	kg	1000					

<p>rozdrobienie i układ składników: składniki drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy, dopuszczalne niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, mortadele uszkodzone, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

6.	<p><b>MIELONKA TYPU „LUNCHEON MEAT”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Przetwór mięsny, wyprodukowany z mięsa o zachowanej strukturze tkankowej, peklowany lub solony, z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawiony, poddany lub nie obróbce cieplnej, w formach lub osłonkach utrzymujących ich kształt.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawilgocenie powierzchni, przetwory uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do</p>	kg	600					
----	---	----	-----	--	--	--	--	--

	spożycia.							
7.	<p><b>KIEŁBASA TYPU „SZYMKOWA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonkami. Konsystencja – ścisła, plastry o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak</p>	kg	1000					

	<p>oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
8.	<p><b>KIEŁBASA TYPY „ŻYWIECKA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu podsuszania, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane, składniki użyte do produkcji,</p>	kg	800					

	<p>pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
9.	<p><b>KIEŁBASA TYPU „PODWAWELSKA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych, długości od 30 cm do 40 cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej z lekkim, połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie</p>	kg	1500					

	<p>dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami.</p> <p>Wygląd na przekroju – barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką oraz skupiska jednego ze składników. Konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane:</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwę dostawcy lub producenta,</li> <li>- adres dostawcy lub producenta,</li> <li>- nazwę produktu,</li> <li>- znak identyfikacyjny,</li> <li>- numer partii produkcyjnej,</li> <li>- masę netto produktu,</li> <li>- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</li> </ul>							
10.	<p><b>POŁĘDWICA TYPU „SOPOCKA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu i wymagania jakościowe:</b> Przetwór mięsny otrzymany z peklowanej połówki wieprzowej, o zachowanej strukturze tkankowej, wędzony. Wygląd ogólny – wędzonka w kształcie spłaszczonego walca. Konsystencja i struktura – miękka, rozciągliwa; plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa – na powierzchni różowa do czerwonej z odcieniem żółtym; na przekroju różowa do czerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla połówki wędzonej.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność składników oraz ich pozostałości.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do</p>	kg	600					

	<p>kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
11.	<p><b>SZYNKA GOTOWANA</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Kształt nieforemnego walca, dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5 mm, przewiązana sznurkiem (siateczką), powierzchnia czysta, sucha. Wygląd przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość miękka, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Konsystencja – dość miękka, soczysta.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami,</p>	kg	1500					

	<p>przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>							
12.	<p><b>SZYNKA TYPU „WIEJSKA”</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca, dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5 mm, przewiązana sznurkiem (siateczka), powierzchnia czysta, sucha. Wygląd przekroju – struktura plastra o grubości do 5 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach</p>	kg	500					

	<p>łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Konsystencja – ścista, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

13.	<p><b>PASZTETOWA - JELITO NATURALNE</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wygląd ogólny i powierzchnia: wyrób w jelicie naturalnym, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu w kształcie batonu lub związanej pętli, o średnicy około 40 mm i długości 40 – 45 cm, barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita na całej masie, konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opломbowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b> Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta,</p>	kg	500					
-----	---	----	-----	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>- nazwę produktu,</li><li>- znak identyfikacyjny,</li><li>- numer partii produkcyjnej,</li><li>- masę netto produktu,</li><li>- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</li></ul>							
14.	<p><b>KASZANKA - JELITO SZTUCZNE</b></p> <p><b>1. Określenie produktu:</b> Wyrób w jelicie sztucznym, o średnicy przekroju do 8 cm i długości 15 – 30 cm, powierzchnia czysta, barwa ciemno – brunatna, barwa kaszy szara z odcieniem brunatnym, konsystencja – ścisła, dobrze związana, plaster grubości 10 mm nie powinien się rozpadać.</p> <p><b>2. Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.</p> <p><b>3. Opakowanie:</b> Produkt dostarczany będzie w pojemnikach plastikowych (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p> <p><b>4. Znakowanie:</b></p>	kg	150					



Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Krakowie  
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267  
tel 012 658-43-24 fax 012 658-43-76  
<http://www.zol.krakow.pl>

	Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca dane: - nazwę dostawcy lub producenta, - adres dostawcy lub producenta, - nazwę produktu, - znak identyfikacyjny, - numer partii produkcyjnej, - masę netto produktu, - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.							
	<b>RAZEM</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	

.....  
/Miejscowość i data/

.....  
/Upoważnieni przedstawiciele Wykonawcy/