

Opis Przedmiotu Zamówienia

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Część 1:

Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Vat	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	Piersi kurczaka, świeże - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso świeże, bez moczenia, mięso niemrożone, klasa I	kg	200			
2	Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, bez moczenia, mięso świeże, niemrożone, klasa I	kg	100			

3	<p>Schab bez kości - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla świeżego rodzaju tego mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, bez moczenia, mięso niemrożone, klasa I</p>	kg	200			
4	<p>Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, mięso świeże, niemrożone bez moczenia, klasa I</p>	kg	100			
5	<p>Udziec z kurczaka - podobnej wielkości, o wadze od 120 -140 g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla podudzia z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso bez moczenia, mięso świeże niemrożone, klasa I</p>	kg	250			
6	<p>Szynka wieprzowa bez kości (kulka) - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- jasnoróżowa do czerwonej, zapach - swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, bez moczenia, mięso świeże, niemrożone, klasa I</p>	kg	200			

7	Kiełbasa wiejska asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, min. 80% mięsa, niemrożona, świeży produkt, klasa I	kg	50			
8	Łopátka wieprzowa bez kości i golonki - delikatne, soczyste mięso, barwa ciemnoróżowa oraz średni przerost tłuszczowy, bez skóry, kolor jasno różowy do czerwonego, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez przekwień, bez pomiażdżonych kości , bez moczenia, niemrożony, klasa I	kg	150			
9	Łopátka wieprzowa bez kości i golonki (mielona) - delikatne, soczyste mięso, barwa ciemnoróżowa, kolor jasno różowy do czerwonego, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez przekwień, bez pomiażdżonych kości , bez moczenia, niemrożony, klasa I	kg	100			
10	Udziec wołowy bez kości – nieprzerośnięty, nieprzetłuszczony, bez nadmiaru ścięgien, zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa tego rodzaju, bez mechanicznych uszkodzeń, bez moczenia, niemrożony, klasa I	kg	100			
11	Żeberka wieprzowe - bez nadmiaru ścięgien zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa, niemrożony, klasa I	kg	50			

12	Kurczak tuszka- świeży, niemrożony, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń klasa I	kg	150			
13	Udziec z indyka- oczyszczone, umyte i świeże o zapachu charakterystycznym dla podudzia z indyka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso bez moczenia, mięso świeże niemrożone, klasa I	kg	60			
14	Boczek wędzony, parzony b/k. Boczek wieprzowy 100%, sól, przyprawy, klasa I	kg	15			
15	Szponder wołowy , świeży, niemrożony. Barwa smaki i zapach charakterystyczny dla danego produktu, klasa I	kg	25			
	Razem	kg	1750			