

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 grubowłóknista, 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	50			
3	Schab bez kości – część zasadnicza wieprzowiny –odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego 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	kg	250			
4	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	kg	150			

5	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	kg	250			
6	Szynka wieprzowa bez kości (kulka) - mięso chude, nie ścięgnięte, 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	kg	150			
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	100			

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 przekrwień, bez pomiażdżonych kości, bez moczenia, niemrożony, klasa I	kg	300			
9	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			
10	Żeberka wieprzowe - bez nadmiaru ścięgien zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa, niemrożony, klasa I	kg	50			
11	Kurczak tuszka - świeży, niemrożony, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń, klasa I	kg	100			
12	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			
13	Boczek wędzony, parzony b/k. Boczek wieprzowy 100%, sól, przyprawy, klasa I	kg	20			
14	Szponder wołowy , świeży, niemrożony. Barwa smaki i zapach charakterystyczny dla danego produktu, klasa I	kg	30			

15	Polędwiczka wieprzowa (mięsień lędźwiowy) – mięso świeże, schłodzone. barwa: jasnoróżowa do różowoczerwonej, charakterystyczna dla świeżego mięsa, masa jednostkowa od 350 g do 700 g, klasa I.	kg	75			
16	Udziec gęsi w całości, z kością; dopuszcza się obecność skóry. Masa jednostkowa: preferowana od 350 g do 900 g (lub inna, zgodna z wymaganiami zamawiającego), klasa I. Bez przebarwień oraz zanieczyszczeń.	kg	30			
17	Noga kaczki Udko z kością, dopuszcza się skórę. Mięso bez przebarwień, skrzepów krwi, uszkodzeń, pozostałości piór, klasa I. Bez przebarwień oraz zanieczyszczeń.	kg	30			
	Razem	kg	1945			

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości zgodnie z potrzebami szkoły.

Transport w warunkach chłodniczych 0-4°C.