

.....
(pieczęć wykonawcy)

.....
(miejscowość, data)

Opis przedmiotu zamówienia na dostawę mięsa pakowanego próżniowo oraz wędlin krojonych i pakowanych próżniowo dla Przeszkola Publicznego nr 40 w Rzeszowie.

Wymagania: Dostarczony towar ma być świeży bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów, posmaków.

Dostarczone - wędliny mają być świeże bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów, posmaków.
Dostarczone w oryginalnych opakowaniach producenta zawierające informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przetwory mięsne zawierające co najmniej 80 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto	UWAGI
1.	Kurczak – świeży cała tusza, oczyszczony, umyty bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez	kg	80 kg						

	przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych.																			
2.	Udka z kurczaka świeże – nie mrożone, podobnej wielkości, o wadze od 20 - 30 g, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych.	kg	40 kg																	
3.	Filet z kurczaka świeży – nie mrożony, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, nie moczony.	kg	200 kg																	
4.	Filet z indyka, mięso świeże – nie mrożone, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych, nie moczony.	kg	170 kg																	
5.	Królik – świeży udo tylne świeże nie mrożone.	kg	20 kg																	
6.	Udziec bez kości z indyka świeże – nie mrożone, podobnej wielkości, o wadze od 20 - 30 g, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych.	kg	40 kg																	
7.	Schab wieprzowy b/k (mięso świeże- nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna,	kg	100 kg																	

	elastyczna.																		
8.	Mięso szynka wieprzowa kulka (mięso świeże – nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szynnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	90 kg																
9.	Karkówka wieprzowa b/k (mięso świeże – nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szynnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	240 kg																
10.	Łopatka wieprzowa Karkówka wieprzowa b/k (mięso świeże – nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szynnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	50 kg																
11.	Poledwiczki wieprzowe Karkówka wieprzowa b/k (mięso świeże – nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szynnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	50 kg																
12.	Żeberka paski wieprzowe (mięso świeże – nie mrożone), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju	kg	30 kg																

	mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.																		
13.	Wołowina (mięso świeże – nie mrożone), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	20 kg																
14.	Cielęcina b/k (mięso świeże – nie mrożone), udziec, cielęcina zadnia.	kg	20 kg																
15.	Porcja z kaczki świeża cała tusza, oczyszczona, umyta bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla świeżej kaczki, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych.	kg	50 kg																
16.	Podudzie z kurczaka nie mrożone, podobnej wielkości, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla podudzia z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych.	kg	150 kg																
17.	Ćwiartka kurczak nie mrożone, podobnej wielkości, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla ćwiartki z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych.	kg	50 kg																
18.	Kości wędzone	kg	15 kg																

19.	Parówki wieprzowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy.	kg	40 kg								Nazwa:
20.	Parówki drobiowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy.	kg	25 kg								Nazwa:
21.	Szynka wieprzowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy.	kg	25 kg								Nazwa:
22.	Poledwica wieprzowa sopočka (min. 90% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy.	kg	15 kg								Nazwa:
23.	Szynka drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy.	kg	30 kg								Nazwa:
24.	Poledwica drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy	kg	20 kg								Nazwa:
25.	Kiełbasa sucha wieprzowa (min. 80% mięsa), 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, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć.	kg	30 kg								Nazwa:
26.	Kiełbasa sucha drobiowa (min. 80% mięsa), 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, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć.	kg	20 kg								Nazwa:

27.	Szynka typu „włoska„ (min 80 % mięsa), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha.	kg	25 kg									Nazwa:
28.	Kiełbasa typu podwawelska (min 80 % mięsa), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha.	kg	120 kg									Nazwa:
29.	Paszтет pieczony drobiowy (min 80 % mięsa)	kg	20 kg									Nazwa:
30.	Paszтет pieczony wieprzowy (min 80 % mięsa)	kg	20 kg									Nazwa:
	SUMA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Data, podpis i pieczęćka

Wykonawcy lub osoby upoważnionej