……………………………….. ………………………

(pieczęć wykonawcy) (miejscowość, data)

**Opis przedmiotu zamówienia na dostawę mięsa pakowanego próżniowo oraz wędlin krojonych i pakowanych próżniowo dla Przedszkola 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 towary, 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 przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 60 kg |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 65 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 | 150 kg |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Filet z indyka, mięso świeże – nie mrożone, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych, nie moczone. | kg | 120 kg |  |  |  |  |  |  |
| 5. | 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 | 10 kg |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Schab wieprzowy b/k (mięso świeże- nie mrożone ), część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna. | kg | 100 kg |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Mięso szynka wieprzowa kulka ( mięso świeże – nie mrożone ), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 80 kg |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Karkówka wieprzowa b/k ( mięso świeże – nie mrożone ), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 250 kg |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Łopatka wieprzowa Karkówka wieprzowa b/k ( mięso świeże – nie mrożone ), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 70 kg |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Żeberka paski wieprzowe ( mięso świeże – nie mrożone ), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 20 kg |  |  |  |  |  |  |
| 11. | 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 | 40 kg |  |  |  |  |  |  |
| 12. | 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 | 93 kg |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Ćwiartka kurczak nie mrożone, podobnej wielkości, oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla ćwiartki z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych. | kg | 20 kg  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Kości wędzone | kg | 30 kg |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Parówki wieprzowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. | kg | 30 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 16. | Parówki drobiowe powyżej 90 % mięsa bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. | kg | 30 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 17. | Szynka wieprzowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. | kg | 30 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 18. | Polędwica wieprzowa sopocka (min. 90% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. | kg | 30 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 19. | Szynka drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy. | kg | 20 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 20. | Polędwica drobiowa (min. 80% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy | kg | 40 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 21. | 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 | 15 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 22. | 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 | 15 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 23. | Szynka typu „włoska„ (min 80 % mięsa ), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. | kg | 20 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 24. | Kiełbasa typu podwawelska (min 80 % mięsa ), produkt wieprzowy, parzony, niewędzony, nie zawiera fosforanów, delikatna w smaku, krucha. | kg | 140 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 25. | Pasztet pieczony drobiowy (min 80 % mięsa) | kg |  15 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
| 26. | Pasztet pieczony wieprzowy (min 80 % mięsa) | kg | 15 kg |  |  |  |  |  | **Nazwa:** |
|  | SUMA | X | X | X | X | X |  |  |  |

Data, podpis i pieczątka

Wykonawcy lub osoby upoważnionej