**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** | **Filet z piersi kurczaka, świeży -** 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 | 70 |  |  |  |
| **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** | **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 | 150 |  |  |  |
| **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 | 60 |  |  |  |
| **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 bez moczenia, mięso świeże niemrożone, klasa I | kg | 300 |  |  |  |
| **6** | **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 | kg | 200 |  |  |  |
| **7** | **Kiełbasa wiejska** asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny s- smak i zapach charakterystyczny dla danego mak i zapach użytych przypraw, 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, niemrożona, świeży produkt, klasa I | kg | 50 |  |  |  |
| **8** | **Łopatka 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 | 150 |  |  |  |
| **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 | 250 |  |  |  |
| **10** | **Żeberka wieprzowe-** bez nadmiaru ścięgien zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa, niemrożony, klasa I | kg | 300 |  |  |  |
| **11** | **Kurczak tuszka- ś**wieży niemrożony klasa I | kg | 250 |  |  |  |
|  | **Razem** | kg | 1880 |  |  |  |