

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Wymagane warunki realizacji	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	łopatka b/k extra pieczeniowa odtłuszczona - mięso świeże-nie mrożone powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń . Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa-mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawo-tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym . Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	Kg	228	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
2.	łopatka mielona wieprzowa extra mięso świeże-nie mrożone bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości, niedopuszczalny nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń . Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa- jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawo-tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym . Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	Kg	630	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				

3.	Schab wieprzowy b/k (mięso świeże-nie mrożone. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.Barwa -mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy-tłuszczubiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.Konsystencja jędrna i elastycznaZapachswoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy)	Kg	750	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
4.	Gulasz wołowy b/k (mięso świeże –nie mrożonePowierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.Barwa-mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie,- tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawybiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.Konsystencja jędrna i elastyczna.Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowyzprzodu).	Kg	200	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
5.	boczek wędzony (wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego	Kg	85	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				

	asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny. Konsystencja i struktura dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju. Barwa mięsa - różowa tłuszczu-biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy							
6.	kielbasa podwawelska (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; świadczący o nieświeżości lub inny obcy, bez fosforanów, bez wypełniaczy)	kg	100	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni			
7.	kielbasa biała pażona (Wygląd ogólny i powierzchnia batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce związane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Konsystencja kielbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach	Kg	60	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni			

	świadczący o nieświeżości lub inny obcy								
8.	kość od schabu wędzona	kg	45	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
9.	kielbasa szynkowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, bez żadnych konserwantów i środków chemicznych, bez fosforanów, bez wypełniaczy)	kg	26	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
10.	Szynka b/k odtłuszczona -mięso świeże-nie mrożone powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń . Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa-mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawo-tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym . Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	kg	520	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
11.	Porcje rosolowe drobiowe świeże- nie mrożone, bez zanieczyszczeń obcych, niemoczzone.	kg	440	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
12.	Udźce z kurczaka świeże –nie mrożone, bez opierzenia, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niemoczony).	kg	20	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
13.	Palki z kurczaka świeże –nie mrożone, bez opierzenia, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niemoczony).	kg	20	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
14.	Filet z kurczaka świeży –nie mrożony, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i	kg	1210	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				

	ścięgien, prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niemoczony).								
15.	Filet z indyka świeży –nie mrożony, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niemoczony).	kg	300	Dostawa następnego dnia od dnia zamówienia	2 dni				
						RAZEM		RAZEM	