**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr I mięso**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu / nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem**  **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | **Flaki wołowe parzone**: I gatunku, oczyszczone, o białej barwie, świeże, krojone w cienkie paski, w opakowaniach do 5kg z etykietą. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **60,0** |  |  |
| **2** | **Golonko tylnie wieprzowe ze skórą** - jędrne, elastyczne, swoisty zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości , brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **90,0** |  |  |
| **3** | **Karczek wieprzowy b/kości**: I gatunku, mięso nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **400,0** |  |  |
| **4** | **Łopatka wieprzowa bez skóry i kości** - I gatunku, bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **1490,0** |  |  |
| **5** | **Schab bez kości**: I gatunku, bez słoniny, barwa mięśnia - różowa, warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **350,0** |  |  |
| **6** | **Żeberka wieprzowe w paskach**: I gatunku, minimum 70 % mięsa, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, dopuszcza się lekkie przekrwienia od podgardla, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek. Produkt ma być : świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **240,0** |  |  |
| **7** | **Wątroba wieprzowa** - podroby świeże schłodzone: I gatunku, mięso o barwie ciemnoczerwonej, lekko gorzkie, otoczone jest cienką błoną. Struktura miękka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, cechy dyskwalifikujące to nieswoisty zapach i barwa, wodnistość, duży wyciek. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **120,0** |  |  |
|  |  |  |  | **Razem brutto** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem**  **w zł** | **Cena netto razem**  **w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[1]](#footnote-1)) |

**Załącznik nr 2.2 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr II produkty mięsne**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem**  **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | **Baleron gotowany** - produkt otrzymany z peklowanych karczków wieprzowych, bez wycieku, wędzonka soczysta z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, wiązana nicią wędliniarską. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **220,00** |  |  |
| **2** | **Bekon wieprzowy** - wędzony, otrzymany z polędwicy lub schabu wieprzowego, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g produktu, przewiązany przędzą wędliniarską, barwa jasnobrązowa, posypany przyprawami, waga produktu netto bez opakowania, bez wycieku. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **220,00** |  |  |
| **3** | **Boczek wędzony** - peklowany, bez żeberek, chudy, o kształcie prostokąta, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, grubość minimum 3 cm, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **170,00** |  |  |
| **4** | **Filet z indyka** - pierś z indyka w kawałku, wędzona o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, soczysta i krucha, bez wycieku, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **80,00** |  |  |
| **5** | **Frankfurterki wieprzowe** krótkie, cienkie kiełbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zwartości mięsa powyżej 85% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 90g, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **35,00** |  |  |
| **6** | **Kabanos drobiowy** - kabanos drobiowy lub wieprzowo - drobiowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony, w osłonce jadalnej, bez glutenu, ilość mięsa minimum 175g na 100g produktu. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **25,00** |  |  |
| **7** | **Kaszanka** - kiełbasa parzona, wyprodukowana z podrobów 20 %, tłuszczu 20% w 100g kaszanki, z dodatkiem krwi, kaszy i przypraw (dobrze wymieszane składniki), w naturalnej cienkiej osłonce, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **196,00** |  |  |
| **8** | **Kiełbasa biała**: kiełbasa cienka, parzona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, o jasnym kolorze, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **150,00** |  |  |
| **9** | **Kiełbasa podwawelska**: wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **350,00** |  |  |
| **10** | **Kiełbasa wiejska** - wieprzowa, wędzona i parzona, lekko soczysta, krucha, charakteryzuje się delikatnym smakiem, cienka, o zawartości mięsa powyżej 75% w 100g produktu, składniki średnio rozdrobnione, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do produktu, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **50,00** |  |  |
| **11** | **Kiełbasa krakowska** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% w 100g wyrobu, grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **276,00** |  |  |
| **12** | **Kiełbasa parówkowa**: kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, o zawartości powyżej 75% mięsa w 100g wyrobu, bez wycieku, waga netto bez opakowania, w osłonce naturalnej. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **225,00** |  |  |
| **13** | **Kiełbasa mortadela**: delikatna kiełbasa wieprzowo - drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50% w 100g produktu, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu, skóra łatwo się ściągająca, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **125,00** |  |  |
| **14** | **Polędwica drobiowa** - z mięsa drobiowego, o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, miękka, krucha, o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania .Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **300,00** |  |  |
| **15** | **Pasztetowa wieprzowa** - parzona, o zawartości mięsa i podrobów (drobiowych, wieprzowych) 60% w 100g wyrobu, o konsystencji do smarowania, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do produktu, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **250,00** |  |  |
| **16** | **Pasztet pieczony drobiowy** - wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony o zawartości podrobów i mięsa powyżej 75% w 100g wyrobu, powierzchnia pasztetu zapieczona, pasztet w aluminiowych foremkach, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **200,00** |  |  |
| **17** | **Parówki drobiowo - wieprzowe**: cienkie, o zwartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, w osłonce sztucznej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 90g, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **525,00** |  |  |
| **18** | **Polędwica sopocka** - wieprzowa, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, sznurowana, zawartość 80% mięsa, produkt delikatny i lekko soczysty, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu. |  | kg | **320,00** |  |  |
| **19** | **Rolada boczkowa** - boczek wędzony - rolowany, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku bez żeberek i bez skóry, wędzona, parzona, waga produktu netto, bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **120,00** |  |  |
| **20** | **Salceson z indyka**: batony w folii, parzony, nie krwisty, z małą ilością galarety, o zawartości mięsa drobiowego 40% w 100g salcesonu, mięso rozdrobnione, równomiernie rozłożone w batonie, bez chrząstek i kości, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **300,00** |  |  |
| **21** | **Smalec**: barwa biała z odcieniem kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, w kostkach 250g. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **197,00** |  |  |
| **22** | **Szynka konserwowa wieprzowo-drobiowa** - szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona, o delikatnym, lekko słonawym smaku, z niewielką ilością aromatycznej galaretki, o zawartości mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, prasowana, bez wycieku, w sztucznej osłonce łatwo oddzielającej się od mięsa, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **220,00** |  |  |
| **23** | **Szynka ogonówka**: wieprzowa, o zawartości mięsa 80% w 100g wyrobu, mięso wiązane, parzona wędzona, smak typowy dla peklowanego mięśnia wieprzowego, lekko słony, wyczuwalny aromat użytych przypraw, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu. |  | kg | **263,00** |  |  |
| **24** | **Szynka tradycyjna wieprzowa** - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywa tłuszczową, zawartość mięsa powyżej 85% mięsa w 100g wyrobu, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga produktu netto bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **100,00** |  |  |
| **25** | **Szynka drobiowa**: z mięsa drobiowego o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, miękka, krucha, produkt bezglutenowy, o charakterystycznym smaku i zapachu charakterystycznym dla użytych surowców i przypraw, waga produktu netto, bez opakowania. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **140,00** |  |  |
|  |  |  |  | **razem brutto** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem**  **w zł** | **Cena netto razem**  **w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[2]](#footnote-2)) |

**Załącznik nr 2.3 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr III drób**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem**  **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | **Filet z kurczaka surowy bez kości, bez skóry** - gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **1200,00** |  |  |
| 2 | **Filet z indyka surowy bez kości, bez skóry**- gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **200,00** |  |  |
| 3 | **Mięso gulaszowe, z indyka, bez skóry** - gatunek I, duże kawałki, bez kości i chrząstek, barwa od jasno-różowej do różowej, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawione wybroczyn krwistych, czyste, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **250,00** |  |  |
| 4 | **Porcja rosołowa, surowa** - części tuszki kurczaka, gatunek I, oczyszczona, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, bez wycieku, schłodzona do temperatury od -2 °C do 4°C, nie może wykazywać oznak zamrożenia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **1278,00** |  |  |
| 5 | **Udko z kurczaka surowe** - waga udka od 300g, nie większa niż 350g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, być pozbawione uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **900,00** |  |  |
| 6 | **Wątroba drobiowa z kurczaka** - gatunek I, surowa, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia. Produkt ma być: świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 2 dni od dnia dostawy, prawidłowo oznakowany (pojemniki plastikowe, przykryte, czyste, pozbawione nieprzyjemnych zapachów, przebadany przez placówkę weterynaryjną (Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde żądanie Zamawiającego) |  | kg | **90,00** |  |  |
|  |  |  |  | **Razem brutto** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem w zł** | **Cena netto razem w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[3]](#footnote-3)) |

**Załącznik nr 2.4. do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr IV konserwy**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem**  **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | **pasztet drobiowy** - konserwa o łagodnym smaku i zapachu typowym dla pasztetów drobiowych, kremowej, jedwabistej konsystencji, łatwo się rozsmarowujący, bez dodatków E, konserwantów, wieprzowiny oraz glutaminianu, waga od 90 g do 140g, bez bombażu, zawartość mięsa drobiowego minimum 38 % |  | kg | **368,00** |  |  |
| 2 | **szynka drobiowa** - konserwa wyprodukowana na bazie mięsa drobiowego, waga od 100 - 300g, konserwa bez bombażu, smak i zapach delikatny, przypominający tradycyjny smak szynki, zawartość mięsa drobiowego minimum 49% |  | kg | **137,00** |  |  |
| 3 | **paprykarz warzywny** w puszkach konserwowych 120-150g, pasta warzywna z ryżem lub kaszą i przyprawami. |  | kg | **34,00** |  |  |
| 4 | **szynka wieprzowa** - konserwa wyprodukowana na bazie mięsa wieprzowego, waga od 100 - 300g, konserwa bez bombażu, smak i zapach delikatny, przypominający tradycyjny smak szynki, zawartość mięsa wieprzowego minimum 54% |  | kg | **138,00** |  |  |
|  |  |  |  | **Razem brutto** | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cena brutto razem w zł** | | **Cena netto razem w zł** |
|  | |  |
| ………………..………………  (miejsce, data) | | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[4]](#footnote-4)) | | |

1. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-1)
2. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-2)
3. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-3)
4. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-4)