|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Załącznik nr 1 | | | | | |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  | **CZĘŚĆ I - DOSTAWA MIĘSA I PRODUKÓW MIĘSNYCH** | | | | | | | |  |
|  | ***Przedszkole Miejskie nr 10 w Bytomiu, ul. Strzelców Bytomskich 152***  • Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej  • Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.  • Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.  • Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.  • W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 85%, , smak i zapach charakterystyczny.  • Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.  • Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego | | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |
| **lp** | **Nazwa artykułu** | | | | **Jedn.** | **Ilość** | **Stawka podatku VAT%** | **Cena jednostkowa** | **Wartość** |
| **brutto** | **brutto** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |  | **5** | **6** |
| 1 | **boczek wędzony** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85%.Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | kg | 140 |  |  |  |
| 2 | **karkówka bez kości** (mięso świeże o naturalnym zapachu, czyste, pozbawione  jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.. Mięso chude, bez ścięgien, o ilości tłuszczu nie  przekraczającej 15%) Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | kg | 100 |  |  |  |
| 3 | **Szponder wołowy**  (mięso świeże, o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa wołowego, pozbawione obcych zapachów, Barwa mięsa intensywnie czerwona, charakterystyczna dla mięsa wołowego. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | kg | 800 |  |  |  |
| 4 | **Antrykot b/z kości (**(mięso świeże, o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa wołowego, pozbawione obcych zapachów, Barwa mięsa intensywnie czerwona, charakterystyczna dla mięsa wołowego. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | Kg | 300 |  |  |  |
| 5 | **szynka wieprzowa bez kości ( kulki)** (mięso świeże o naturalnym zapachu, czyste, pozbawione  jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.. Mięso chude, bez ścięgien, o ilości tłuszczu nie  przekraczającej 15%) Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | kg | 450 |  |  |  |
| 6 | **mięso mielone wiep.-woł**.(czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; bez obcego zapachu)Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, | | | | kg | 450 |  |  |  |
| 7 | **filet z piersi kurczaka** bez skóry (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; bez obcego zapachu Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ) | | | | kg | 400 |  |  |  |
| 8 | **filet z piersi z indyka** bez skóry (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; bez obcego zapachu Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). ) | | | | kg | 220 |  |  |  |
| 9 | **schab bez kości** (mięso świeże o naturalnym zapachu, czyste, pozbawione  jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.. Mięso chude, bez ścięgien, o ilości tłuszczu nie  przekraczającej 15%) Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 250 |  |  |  |
| 10 | **udka z kurczaka** (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; bez obcego zapachu Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 250 |  |  |  |
| 11 | **szynka wieprzowa gotowana** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso wieprzowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; ). Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 100 |  |  |  |
| 12 | **polędwica z kurczaka** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta ;Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 13 | **szynka wieprzowa wędzona**  ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso wieprzowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; ). Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 14 | **szynka konserwowa** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres  producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 15 | **mielonka wieprzowa** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 16 | **Frankfurtki** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85%,wyrób otrzymany z rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego, parzone, wędzone , W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe wieprzowe o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych ,Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 200 |  |  |  |
| 17 | **szynka drobiowa** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 18 | **polędwica z indyka** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu . Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 19 | **pasztet domowy** ( Produkt wieprzowo - wołowy, drobno rozdrobniony, pieczony. Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 95 |  |  |  |
| 20 | **polędwica sopocka** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% ,wyrób otrzymany z jednego nie rozdrobnionego kawałka mięsa wieprzowego ,W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso wieprzowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu) Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości : 3 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 80 |  |  |  |
| 21 | **kiełbasa szynkowa wieprzowa** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe wieprzowe, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych ,Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 70 |  |  |  |
| 22 | **kiełbasa krakowska** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85% W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe wieprzowe o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych ,Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 40 |  |  |  |
| 23 | **kiełbasa wieprzowa podwawelska** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85%,wyrób otrzymany z rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego, parzone, wędzone , W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe wieprzowe o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych ,Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 40 |  |  |  |
| 24 | **mini kiełbaski wieprzowe do gotowania** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 85%,wyrób otrzymany z rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego, parzone, wędzone , W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe wieprzowe o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych ,Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 200 |  |  |  |
| 25 | **parówki z szynki kurczaka** (Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 93% ,wyrób otrzymany z drobno rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego: wyrób z mięsa z piersi kurczaka, parzony .W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe drobiowe , o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu, Smak i zapach charakterystyczny dla parówek wytworzonych z danego surowca z delikatnym wyczuciem przypraw.. Konsystencja jednolita, ścisła, elastyczna, po podgrzaniu soczysta. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 150 |  |  |  |
| 26 | **parówki cienkie cielęce** (Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 93% ,wyrób otrzymany z drobno rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego: wyrób cielęco- wieprzowy, parzony. W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe cielęce , o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu, Smak i zapach charakterystyczny dla parówek wytworzonych z danego surowca z delikatnym wyczuciem przypraw.. Konsystencja jednolita, ścisła, elastyczna, po podgrzaniu soczysta. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, ). | | | | kg | 150 |  |  |  |
| 27 | **pasztet drobiowy 160g puszka** | | | | szt | 300 |  |  |  |
| 28 | **Pasztet pieczony** ( Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż 75% Produkt wieprzowo - drobiowy średnio rozdrobniony, pieczony. Produkt o wyrazistym smaku, lekko pikantny Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, .Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane.. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, )**.** | | | | kg | 95 |  |  |  |
|  |  | | | |  |  | | **RAZEM brutto:** |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |