|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | | | | | |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  | **Część 6 - DOSTAWA MIĘSA I PRODUKÓW WĘDLINIARSKICH**  **Szkoła Podstawowa nr 26, Bytom ul. Nickla 19** | | | | | | | |  |
|  | • 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** ( wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu .Zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki , średnio słony, bez dodatków aromatyzujących, związków chemicznych. Pakowany hermetycznie. 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 | 55 |  |  |  |
| 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 | 180 |  |  |  |
| 3 | **Pręga wołowa**(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 | 20 |  |  |  |
| 4 | **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 | 100 |  |  |  |
| 5 | **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 | 700 |  |  |  |
| 6 | **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 | 100 |  |  |  |
| 7 | **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 | 180 |  |  |  |
| 8 | **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 | 80 |  |  |  |
| 9 | **Polędwiczki wieprzowe (**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 | 120 |  |  |  |
| 10 | **Kiełbasa wieprzowa podwawelska** (kiełbasa wieprzowa, w naturalnym jelicie wieprzowym. Bazę kiełbasy stanowi mięso wieprzowe wyselekcjonowane, peklowane. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 94%. W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso 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 | 250 |  |  |  |
| 11 | **Pieczeń wołowa extra (**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 | 120 |  |  |  |
| 12 | **Żebro wołowe**(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 | 10 |  |  |  |
|  |  | | | |  |  | | **RAZEM brutto:** |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |