

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy:

SR-I-26.7.2020

Pakiet zamknięty nr 1  
MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego /proponowana gramatura lub wielkość opakowania/	Orientacyjne zapotrzebowanie na okres umowy (kg lub szt.)	J.m.	Cena jednostkowa netto [zł]	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość netto [zł]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Boczek świeży bez żeberka klasa I *)	200	kg						
2.	Boczek wędzony tradycyjny	60	kg						
3.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I *)	600	kg						
1.	Kiełbasa biała surowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%)	160	kg						
5.	Kiełbasa bieberńska	30	kg						
6.	Kiełbasa jałowcowa	30	kg						
7.	Kiełbasa kabanosy luksusowe zawartość mięsa powyżej 100%	150	kg						
8.	Kiełbasa krakowska parzona (zawartość mięsa min. 77,4%)	50	kg						
9.	Kiełbasa krakowska sucha (wyprodukowana 100g produktu z min. 145 g mięsa wieprzowego)	80	kg						
10.	Kiełbasa mortadela zawartość mięsa powyżej 69%	30	kg						
11.	Kiełbasa myśliwska podsuszana (myśliwki)	80	kg						
12.	Kiełbasa podwawelska (zawartość mięsa wieprzowego min. 81 %)	400	kg						
13.	Kiełbasa śniadaniowa typu frankfurterki w cienkim flaku 100g produktu z 102 g mięsa, bez dodatku substancji konserwujących np. pikok	50	kg						
14.	Kiełbasa tyrolska zawartość mięsa powyżej 61%	70	kg						
15.	Kiełbasa żywiecka podsuszana (wyprodukowane 100g produktu z min. 119g mięsa)	40	kg						
16.	Kiełbasa żywiecka z indyka (wyprodukowana 100g produktu z 110 g mięsa z indyka)	80	kg						
17.	Kindziuk wyrób tradycyjny 100 g wyprodukowano z 130 g mięsa wieprzowego	60	kg						
18.	Konserwa mięsna wieprzowa – mielonka 300 g (zawartość mięsa min. 85%)	30	szt.						

19.	Kości wieprzowe schabowe lub karkowe świeże cięte	960	kg						
20.	Łopatka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny*)	1400	kg						
21.	Parówki babuni o zawartości min. 93% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu	250	kg						
22.	Pasztet biały pieczony (zawartość min. 75% mięsa, bez glutaminianu sodu i fosforanów) tylko naturalne składniki typu "naturrino"	80	kg						
23.	Pasztet drobiowy 90 g bez konserwantów	360	szt.						
24.	Pasztet z żurawiną zawartość mięsa powyżej 61%	60	kg						
25.	Pierś wędzona z indyka - Filet specjal z indyka (z fileta kawałki) zawartość mięsa min. 73,5%	100	kg						
26.	Polędwica kanadyjska zawartość mięsa powyżej 69%	60	kg						
27.	Polędwica sopocka min. 81% mięsa	200	kg						
28.	Polędwica staropolska dojrzewająca, wędzona (podsuszana) zawartość mięsa powyżej 100%	120	kg						
29.	Polędwica wiejska tradycyjna (na 100 g produktu zużyto 128g mięsa wieprzowego)	180	kg						
30.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I*)	30	kg						
31.	Salami bumerang	30	kg						
32.	Salami z zielonym pieprzem, z papryką na 100 g produktu zużyto nie mniej niż 128g mięsa	50	kg						
33.	Schab pieczony na szaro (wyprodukowane 100g produktu z min. 113 g schabu) – wyrób tradycyjny bez konserwantów	70	kg						
34.	Schab pieczony- zawartość mięsa nie mniej niż 84,7%	80	kg						
35.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej*)	800	kg						
36.	Serdelki śląskie (zawartość mięsa powyżej 84%)	30	kg						
37.	Smalec 200g	20	szt.						
38.	Szynka (zawartość mięsa wieprzowego min.93%)	100	kg						
39.	Szynka „skałka” bez otoczki tłuszczowej	155	kg						
40.	Szynka gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 68%)	150	kg						
41.	Szynka litewska	30	kg						
42.	Szynka tradycyjna dojrzewająca, wędzona, podsuszana zawartość mięsa powyżej 100%	60	kg						

43.	Szynka w galarecie z warzywami (papryka, kukurydza, pieczarka, zawartość mięsa min. 49%)	50	kg						
44.	Szynka wiejska tradycyjna (zawartość mięsa wieprzowego min. 83%)	100	kg						
45.	Wołowina świeża bez kości – udziec *)	280	kg						

\*) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia Pakiet nr 1

**MIĘSO WIEPRZOWE**

poz.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1.	Boczek świeży bez żeberka klasa I	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa – białoróżowa do czerwonej, powierzchnia – sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój- lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja – jędrna, elastyczna, (po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje) .
2.	Karkówka świeża wieprzowa bez kości klasa I	
18.	Łopátka świeża wieprzowa bez kości bez słoniny	
28.	Polędwiczki świeże wieprzowe klasa I	
31.	Schab wieprzowy świeży - bez kości bez otoczki tłuszczowej	

**MIĘSO WOŁOWE**

poz.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
40.	Wołowina świeża bez kości – udziec	Klasa I – mięso chude i nieścięgnięte, barwy różowej do czerwonej. Mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, barwa białą kremową do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. Ilość dostarczonego towaru nie może przekraczać  $\pm 0,5\text{kg}$  od zamówionej ilości danego asortymentu. Zmiana asortymentu zamówionego towaru możliwa jest tylko po uzgodnieniu z Zamawiającym. Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia do godziny 8:00 od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi od 5 do 6 razy w tygodniu oraz w niektóre soboty (oprócz niedziel i świąt). **W razie potrzeb dostawa towaru w godzinach popołudniowych - nie częściej niż 3 razy w miesiącu.**

.....  
 .....

.....  
 .....  
 .....  
 .....

(miejscowość, data)

(podpis i  
pieczęć  
imienna  
upoważnionego  
przedstawiciela  
Wykonawcy)