

Wykaz asortymentowo-ilościowy
Kosztorys Ofertowy
CZĘŚĆ 9 - dostawa mięsa i produktów mięsnych
ZSP w Bierdzanach

Nazwa postępowania:
„Sukcesywna dostawa środków spożywczych na potrzeby żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Gminy Turawa w roku 2025.”

Nazwa i adres Wykonawcy:

| LP | NAZWA TOWARU | Wymagania jakościowe | Jednostka miary | Ilość | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość brutto |
|---|--|--|-----------------|-------|------------|---------------|------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Kurczak gotowany co najmniej 85%mięsa | Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych. | kg | 50 | | - zł | 5% | - zł |
| 2. | Polędwica z kurczaka lub indyka 96%mięsa | | kg | 50 | | - zł | 5% | - zł |
| 3. | Szynka drobiowa- zawartość mięsa co najmniej 85% | | kg | 70 | | - zł | 5% | - zł |
| 4. | Parówka z szynki wieprzowej co najmniej 93% mięsa | | kg | 170 | | - zł | 5% | - zł |
| 5. | Kiełbasa śląska - min. zawartość mięsa wieprzowego 80%, | | kg | 120 | | - zł | 5% | - zł |
| 6. | Wędlina wieprzowa: szynka lub schab,polędwica, gdzie do wyprodukowania 96g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skory i kości | | kg | 25 | | - zł | 5% | - zł |
| 7. | Boczek wędzony | | kg | 40 | | - zł | 5% | - zł |
| 8. | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) | Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie bładoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia | kg | 250 | | - zł | 5% | - zł |
| 9. | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) - mielone | | kg | 250 | | - zł | 5% | - zł |
| 10. | Wieprzowina - schab środkowy bez warkocza (mięso świeże niemrożone) | | kg | 55 | | - zł | 5% | - zł |
| 11. | Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) | | kg | 150 | | - zł | 5% | - zł |
| 12. | Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) - mielone | | kg | 150 | | - zł | 5% | - zł |
| 13. | Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteriadla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kości. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa. | kg | 150 | | - zł | 5% | - zł |
| 14. | Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | | kg | 800 | | - zł | 5% | - zł |
| 15. | Drób - podudzie z kurczaka | | kg | 400 | | - zł | 5% | - zł |
| 16. | Porcja rosołowa z kurczaka | | kg | 120 | | - zł | 5% | - zł |
| 17. | Żołądki z kurczaka lub indyka | | kg | 20 | | - zł | 5% | - zł |
| SUMA | | | | | | - zł | | - zł |
| Wartość przedmiotu zamówienia objętego zobowiązaniem Zamawiającego wynosi 70% wyliczonej ceny brutto tj.: | | | | | | | | - zł |