

Wykaz asortymentowo-ilościowy
Kosztorys Ofertowy
CZĘŚĆ 16 - dostawa mięsa i produktów mięsnych
Żłobek w Kotorzu Małym

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.	Kiełbasa śląska - min. zawartość mięsa wieprzowego 80%,	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	150		- zł	5%	- zł	
2.	Paszтет wieprzowy		kg	15		- zł	5%	- zł	
3.	Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa wieprzowa i drobiowa 99 % mięsa , grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona		kg	10		- zł	5%	- zł	
4.	Wędlina wieprzowa: szynka lub schab,półdwica,salami gdzie do wyprodukowania 96g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skóry i kości		kg	50		- zł	5%	- zł	
5.	Paróweczki - min. zawartość mięsa 80 %, w tym cielęciny 18%, oślodka naturalna wieprzowa.		kg	50		- zł	5%	- zł	
6.	Wieprzowina - mięso mielone z łopatki, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy 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	650		- zł	5%	- zł	
7.	Wieprzowina - schab środkowy bez warkocza (mięso świeże niemrożone)		kg	300		- zł	5%	- zł	
8.	Wieprzowina - mięso gulaszowe z szynki, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone)		kg	300		- zł	5%	- zł	
9.	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla 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	50		- zł	5%	- zł	
10.	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)		kg	450		- zł	5%	- zł	
11.	Porcja rosołowa z kurczaka		kg	250		- zł	5%	- zł	
SUMA						- zł		- zł	
Wartość przedmiotu zamówienia objętego zobowiązaniem Zamawiającego wynosi 70% wyliczonej ceny brutto tj.:									- zł