Załącznik 1c do SWZ
Przedszkole nr 2 w Redzie
„Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola nr 2 w Redzie”
Część 3: Mięso, wędliny i produkty mięsne

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto zł	Wartość netto zł	Wartość brutto zł
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	**Boczek wieprzowy wędzony, parzony -** bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek, gat.1 Możliwość pakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy	kg	20					
2.	**Boczek wieprzowy surowy -** bez żeberek, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, gat.1. Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy	kg	10					

3.	**Wołowina extra górna -** bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, barwa: charakterystyczna dla rodzaju mięsa, gat.1 Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy	kg	150					
4.	**Polędwiczki wieprzowe -** bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, barwa: charakterystyczna dla rodzaju mięsa, gat.1, Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy	kg	120					
5.	**Wątroba drobiowa -** świeża, oczyszczona, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa typowa dla danego asortymentu, gat. 1. Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy	kg	25					
6.	**Filet z piersi kurczaka –** świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa typowa dla danego asortymentu.	kg	420					

	Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy							
7.	**Filet z piersi kaczki ze skórą-** świeży – mięśnie piersiowe pozbawione kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa typowa dla danego asortymentu, gat.1 . Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od daty dostawy	kg	120					
8.	**Udko z kaczki ze skórą -** prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa typowa dla danego asortymentu, gat.1 . Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od daty dostawy	kg	50					
9.	**Gęś tusza –** mięso pozbawione piór, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa typowa dla danego asortymentu, gat.1 . Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy	kg	20					
10.	**Kiełbasa biała parzona -** wyrób z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego min. zawartość mięsa min. 80%), zawierający przyprawy czosnek, pieprz, sól, majeranek.	kg	30					

	Kiełbasa średnio rozdrobniona o jasnym kolorze. Prosty skład, gat.1 Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy							
11.	**Parówki z szynki wieprzowej –** parówki 100% z szynki**,** 100 g mięsa z szynki na 100 g produktu, sól, przyprawy, bez dodatku glutenu, glutaminianu, barwników i fosforanów. gat. 1 Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	120					
12.	**Parówki drobiowe –** o składzie: 100 g mięsa z kurczaka na 100 g produktu, sól, przyprawy. Bez dodatku glutenu, glutaminianu, barwników i fosforanów**.** gat. 1 Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	150					
13.	**Kiełbaski śniadaniowe –** produkt wieprzowy parzony, mięso minimum 80%, naturalne przyprawy, bez osłonki foliowej, gat.1. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	120					
14.	**Kiełbasa śląska –** ilość mięsa min. 86% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, rodek konserwujący-sól peklująca, gat. 1, mała zawartość tłuszczu. Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy	kg	20					

15.	**Kabanosy drobiowe /wieprzowe**, opakowanie jednostkowe 90 -120 g. smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca. Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość spakowania próżniowego.Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	20					
16.	**Kurczak tuszka-** oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,o wadze 1500g-2500g, gat. 1 Termin przydatności do spożycia min 2 dni od daty dostawy	kg	100					
17.	**Udziec z indyka** - bez kości, oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla świeżego indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi., gat. 1 Termin przydatności do spożycia min 2 dni od daty dostawy	kg	80					
18.	**Schab ekstra bez kości -** gruby, jednolity, soczysty, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, gat. 1 . Termin przydatności do spożycia min 2 dni od daty dostawy	kg	200					

19.	**Pałki z kurczaka –** bez piór, o wadze od 110 g do 130 dag, oczyszczone, umyte i świeże, nieuszkodzone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.1. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	240					
20.	**Skrzydło indycze** - miękkie i soczyste mięso, bez piór, otoczone skórą, gat.1. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	80					
21.	**Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka-** bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy, tkanka mięsna delikatna, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, gat.1 Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	180					
22.	**Karkówka bez kości** - tkanka mięsna delikatna, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, gat.1 Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	180					

23.	**Łopatka wieprzowa** – kawałek mięsa bez kości, odcięty od półtuszy bez fałdy skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu golonka odcięta w stawie promieniowo – nadgarstkowym, mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone, gat. 1. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	80					
24.	**Filet z piersi indyka-** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.1. Możliwość spakowania próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	180					
25.	**Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa -** wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony, nie mniej niż 140g mięsa na 100g, **bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów**, naturalne aromaty i przyprawy, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	50					
26.	**Kiełbasa krakowska drobiowa -** wyrób z drobiu, dopuszcza się indyka lub kurczaka, zawartość mięsa nie mniej niż 84%, naturalne aromaty i przyprawy, **bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów,** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny	kg	60					

	jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy							
27.	**Polędwica Sopocka, -** na 100g produktu zużyto 120g mięsa, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	50					
28.	**Szynka wieprzowa podwędzana -** na 100g produktu zużyto 102g mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	40					
29.	**Szynka konserwowa –** mięso wieprzowe min. 87%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce	kg	25					

	równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 15 dni od daty dostawy							
30.	**Żeberka paski -** mięso świeże z małą ilością tłuszczu, zapach i barwa typowa dla danego asortymentu, gat.1. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	30					
31.	**Mięso wołowe rosołowe-** typu rozbef**,** szponder. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Możliwość spakowania próżniowego. Termin przydatności do spożycia min. 2 dni od daty dostawy	kg	50					
32.	**Żeberka paski wędzone -** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia min 15 dni od daty dostawy	kg	20					
33.	**Szynka delikatesowa z kurcząt – min. 90% mięsa** bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	40					
34.	**Szynka gotowana wieprzowa –** mięso wieprzowe min. 91%,bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja:	kg	40					

	surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy							
35.	**Schab pieczony wieprzowy –** mięso wieprzowe min. 91%, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo 90g – 105g w plastrach Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	40					
36.	**Pierś z indyka gotowana – mięso z indyka min.** 90%bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy	kg	40					
ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - CZĘŚĆ 3 (Suma wszystkich pozycji z kolumny 9)								

……
Pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie

Uwaga! Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym