**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Pakiet nr. 2 : DOSTAWA DROBIU I WĘDLIN DROBIOWYCH**

 1**5100000 9**

 *(nazwa) (nazwa kodu CPV)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **L.P**  | **Opis przedmiotu** **zamówienia** | **j.m.** | **Ilość****jedn.****miary** | **Cena netto za**  **j.m.** | **Stawka VAT %** | **Wart.****netto** | **Wart.****brutto** |
| 1 | **Kurczaki świeże rosołowe** Kurczak surowy, świeży nie mrożony, tuszka patroszona, bez podrobów, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4 0C.Waga nie mniejsza niż 1,80 nie większa niż 3 kg. | kg. | 400 |  | 5 |  |  |
| 2 | **Udziec z kurczaka świeży -** surowe, świeże nie mrożone, właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych wmięśniach, schłodzone dotemperatury nie wyższej niż 4 stopnie CWaga udźca 200- 250 g. | kg. | 3000 |  | 5 |  |  |
| 3 | **Udko z kurczaka -** surowe, świeże nie mrożone, właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone dotemperatury nie wyższej niż 4 stopnie CWaga udka do 250- 300g | kg | 1000 |  | 5 |  |  |
| 4 | **Pierś drobiowa z kurczaka**,świeża bez kostki, chrząstki i skóry | kg. | 1300 |  | 5 |  |  |
| 5 | **Filet z indyka** – mięso , świeży bez kostki, chrząstki i skóry | kg. | 1000 |  | 5 |  |  |
| 6 | **Wątróbka drobiowa** świeża, jasna | kg. | 200 |  | 5 |  |  |
| 7 | **Filet drobiowy wędzony** z połączonych gatunków mięs zaw. mięsa drobiowego min72%  | kg. | 600 |  | 5 |  |  |
| 8 | **Kiełbasa szynkowa z kurczaka**, chuda , do spożycia na zimno | kg. | 200 |  | 5 |  |  |
| 9 | **Szynka z indyka** – parzona, grubo rozdrobniona, zawartość .mięsa min.70% | kg. | 150 |  | 5 |  |  |
| 10 | **Kiełbasa drobiowa cienka**,średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zaw. mięsa min.70% | kg. | 200 |  | 5 |  |  |
| 11 | **Filet z indyka w galarecie** mięso drobiowe z piersi indyczej, bez dodatków | kg. | 700 |  | 5 |  |  |
| 12 | **Filet królewski z indyka**, wędzony , pieczony i przewiązany przędzą wędliniarską, mięso z indyka min. 70 % | kg. | 700 |  | 5 |  |  |
| 13 | **Kiełbasa podsuszana , drobiowa** , wędzona, parzona w naturalnej osłonce białkowej z dodatkiem naturalnych przyprawzawartość mięsa min. 70% | kg. | 300 |  | 5 |  |  |
| 14 | **Pasztet drobiowy pieczony,**Wyrób garmażeryjny- zapiekany z mięsa drobiowego i podrobów, wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy. Konsystencja dość ścisła , dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką . Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Zawartość mięsa drobiowego min. 60%,wątroba drobiowa, sól, przyprawy . Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze 0.50 do 1kg | kg. | 350 |  | 5 |  |  |
| 15 | **Pasztet w puszkach-konserwa** drobiowa, sterylizowana, waga 160g, zawartość surowca drobiowego min.34 % | kg | 400 |  | 5 |  |  |
| 16 | **Parówki wiedeńskie cienkie** - kiełbasa drobno rozdrobniona w naturalnej osłonce ,o zawartości mięsa drobiowego 82 %, bez MOM – mięsa oddzielanego mechanicznie, o długości 10-15 cm. Parzona, pakowana próżniowo.Opakowanie jedn. do 1 kg | kg | 1500 |  | 5 |  |  |
| 17 | **Żołądki z indyka** -świeże, schłodzone, klasa A . Uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, tłuszcz usunięty. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 200 |  | 5 |  |  |
| 18 | **Skrzydła z indyka -** element tuszki z indyka obejmuje skrzydła z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo ukrwione. Powierzchnia czysta wolna od widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 200 |  |  |  |  |
| 19 | **Filet z indyka prasowany**,wędzonka drobiowa, wędzona,parzona, mięso drobiowe min.60%. | kg. | 400 |  | 5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Kwota ogólna netto przewidywana do przetargu

 Kwota ogólna brutto przewidywana do przetargu