

Załącznik nr 2 do Zaprośzenia do składania ofert

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania w postępowaniu Dostawa żywności dla Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu

Zadanie nr 2 dostawa mięsa, wędlin

	nazwa artykułu	jednostka miary	ilość
1	Mięso szynkowe szynka wieprzowa surowa bez kości I klasa - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach pćiowy. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od dnia dostawy	kg	200
2	Porcje rosołowe drobiowe ze skrzydełkiem Porcja rosołowa towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	300
3	schab wieprzowy bez kości I klasa - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach pćiowy	kg	300
4	Słonina	kg	30
5	Wątróbka wieprzowa czysta towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	24
6	Wątróbka drobiowa z kurczaka. Wątroba drobiowa czysta towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	80
7	Wołowina bez kości. termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	35
8	żeberka wieprzowe - paski I klasa - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach pćiowy Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od dnia dostawy.	kg	210
9	Filet z piersi kurczaka towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	430

10	Karczek wieprzowy - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15% (kl.I) lub 16-20% (kl 2A) niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od dnia dostawy.	kg	350
11	Kaszanka krupniok tradycyjny - produkt wieprzowy, podrobowy, parzony, w ostonce jadalnej	kg	40
12	Kiełbasa typu podwawelska, podlaska średniorozdrobniona z peklowanego mięsa wieprzowego wędzona, parzona, w ostonce jadalnej.	kg	105
13	kiełbasa śląska kiełbasa średniorozdrobniona z peklowanego mięsa wieprzowego wędzona, parzona, w ostonce jadalnej.	kg	30
14	Kiełbasa wiejska, swojska średniorozdrobniona z peklowanego mięsa wieprzowego wędzona, parzona, w ostonce jadalnej.	kg	40
15	Kości wieprzowe porąbane - towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	300
16	Kurczak patroszony cały towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	15
17	Kurczak udko bez grzbietu trybowany towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	300
18	Łopatka wieprzowa I klasa - mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od dnia dostawy.	kg	8
19	Boczek wędzony, wędlina z bocznej oraz brzusznej części półtuszy wieprzowej. Tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni. Boczek z rozbioru półtuszy klasy I i II, nie zawierający kości.	kg	65
20	szynka tradycyjna, produkt z peklowanego mięsa wieprzowego, wędzony, parzony.	kg	8
21	szynka tradycyjna, produkt z peklowanego mięsa wieprzowego, gotowana	kg	5
22	szynka wieprzowa konserwowa	kg	5
23	smalec wieprzowy	kg	5
24	Flaki wołowe mrożone podgotowane krojone	kg	30
25	Filet z piersi indyka towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	45
26	Kości wołowe - towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	5
27	Polędwica wieprzowa towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	15
28	skrzydełka z kurczaka	kg	10

29	Kurczak podudzia towar świeży, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni, kolor jednolity, bez obeschnięć, zapach specyficzny właściwy dla świeżego mięsa	kg	50
30	Golonki wieprzowe tylne	kg	30