**MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | jm. | Przewidywana ilość | Ryczałtowa cena jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie netto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł |
| 1 |  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | **Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka-** bez kościczęść zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Data przydatności do spożycia nie powinna wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy. | kg | 280 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi kurczaka -** pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Data przydatności do spożycia powinna wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
|  | **Łopatka wieprzowa bez kości -** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych każda partia winna mieć etykietę: data produkcji , termin, przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego , data przydatności do spożycia powinna wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wieprzowa -** bez kości, w całości, świeża -część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Data przydatności do spożycia powinna wynosić nie mniej niż 7 dni odo daty dostawy. | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| **5.** | **Wołowe ekstra bez kości (pieczeń) -** tkanka mięsna delikatna, drobno włóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Data przydatności do spożycia nie niej niż 7 dni od daty dostawy | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **6.** | **Polędwiczki wieprzowe ekstra –** świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, jednolity soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Data przydatności do spożycia powinna wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **7.** | **Kurczak cały-** oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego .Data przydatności powinna wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| **8.** | **Schab ekstra bez kości -** część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Data przydatności nie powinna wynosić mniej niż 7 dni od daty dostawy | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Udko trybowane z kurczaka bez skóry –** bez piór, bez grzbietu**,** o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Data przydatności do spożycia powinna wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| **10.** | **Udziec z indyka-** mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Data przydatności do spożycia powinna wynosić nie miej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| **11.** | **Kiełbasa biała surowa** – 100% mięsa wieprzowego jasnym kolorze , naturalne przyprawy, bez dodatku fosforanów ani sztucznych barwników, w naturalnym jelicie wieprzowym. Data przydatności do spożycia nie mniejsza niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **12** | **Kiełbasa typu śląska, podwawelska -** zawartość mięsa od 90% do 100% bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, barwników, stabilizatorów, zagęszczaczy smak charakterystyczny dla danego asortymentu data przydatności do spożycia nie powinna wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia | kg | 150 |  |  |  |  |  |