**MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | Ryczałtowa cena jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie netto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | **Boczek wędzony, parzony, paski -** 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. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | **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. Termin ważności min.5dni. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi kurczaka – zmielony** – Pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **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). Termin ważności min.5dni. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wieprzowa** - **zmielona -** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa głogowska -** 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa wiejska -** 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | **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 o wadze 1500g. Termin ważności min.5dni. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Łopatka- zmielona** - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **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. Termin ważności min.5dni. | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | **Udko z kurczaka –** 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. Termin ważności min.5dni. | kg | 480 |  |  |  |  |  |
|  | **Parówki z szynki min.93%** zawartości mięsa,bez MOM,smak i zapach charakterystyczny do danego produktu,produkt homogenizowany,parzony,bez osłonek,bez wzmacniaczy smaku,przyprawy naturalne,sól,klasa I. Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **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). Termin ważności min.5dni. | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka surowa wieprzowa**- **zmielona** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego**.** Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z indyka-** mięśnie piersiowe 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). Termin ważności min.5dni. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | **Boczek surowy mielony i w całości**- bez żeberek  i 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, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa charakterystyczna dla boczku surowego. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa szynkowa-** 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 ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica Sopocka-** 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 ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka Swojska-** 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 ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka konserwowa -** 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 ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Żeberka-paski -** mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego asortymentu. Z chowu polskiego. Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **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). Termin ważności min.5dni. | kg | 160 |  |  |  |  |  |
|  | **Mięso wołowe rosołowe-** antrykot, szponder. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Wołowe ekstra bez kości (pieczeń) -** tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin ważności min.5dni. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | **Kości schabowe wędzone**barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, Z chowu polskiego. Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Porcja rosołowa z kurczaka**-kości i skóry pozostałe po wytrybowaniu mięsa,świeża,waga szacunkowa 1szt 0,7-09kg Termin ważności min.5dni. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | **Skrzydła z kurczaka-** 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. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Kabanosy drobiowe-Tarczyński lub równoważne -** 185 g mięsa, w tym 113 mięsa drobiowego (95 g mięsa z kurczaka, 18 g mięsa z indyka) oraz 72 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu. Termin ważności min.5dni. | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | **Łopatka wieprzowa**-(mięso świerze nie mrożone)gat.I, tkanka mięsna grubowłóknista, barwa,ciemnoróżowa,zapach swoisty, charakternstyczny dla każdego rodzaju mięsa. Termin ważności min.5dni. | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet drobiowy pieczony-opak.1kg.** Termin ważności min.5dni. | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | **Kości wieprzowe-** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, Z chowu polskiego. Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Serdelki wieprzowe z szynki-**100 % mięsa Swojskie Wędliny 0,8 kg, Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Naturalnie Parówki - Tarczyński 100% z Kurczaka 160 g,Termin ważności min.5dni. | kg | 40 |  |  |  |  |  |