**CZĘŚĆ 1- MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE, RYBY I MROŻONKI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P** | **Produkt** | **Gramatura** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | | **Stawka vat %** | | **Cena jednostkowa brutto (zł)** | | **Wartość netto (zł)** | | **Wartość podatku VAT (zł)** | | **Wartość brutto (zł)** | |
| 1 | **Filet drobiowy** pojedynczy Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. | 1kg | kg | 360 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 2 | **Filet z indyka** Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. | 1kg | kg | 380 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 3 | **Karkówka wieprzowa** bez kości Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cieć, następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu; powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. | 1kg | kg | 20 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 4 | **Kurczak** tuszka powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. | 1kg | kg | 320 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 5 | **Schab bez kości** część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć, następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna), powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; konsystencja jędrna i elastyczna; zapach swoisty. | 1kg | kg | 380 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 6 | **Wołowina bez kości** extra oczyszczona - zrazowa mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni; Obróbka powierzchnia cięć powstała przy podziale półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe; Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; Barwa mięśni  jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie; Konsystencja jędrna i elastyczna; Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | 1kg | kg | 45 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 7 | **Szynka wieprzowa** bez kości extra oczyszczona część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty  całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzą mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | 1kg | kg | 510 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 8 | **Udziec z kurczaka z kością i skórą -** bioderko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Waga 1 sztuki 150g – 200g | 1kg | kg | 750 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 9 | Żeberka wieprzowe trójkąty. Charakteryzują się niewielkim przerostem tłuszczowymi są jasnoróżowego koloru z widocznymi białymi błonami. | 1kg | kg | 160 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 10 | **Kiełbasa śląska** minimum 84% mięsa - wędzona, parzona, średnio rozdrobniona. | 1kg | kg | 170 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 11 | **Parówki wieprzowe** z szynki, min. 90% mięsa kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe (co najmniej 90%), tłuszcz wieprzowy oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie  Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 115%. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | 1kg | kg | 125 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 12 | **Kiełbasa krakowska krojona** - kiełbasa wieprzowo- wołowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona w osłonce niejadalnej. |  | kg | 40 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 13 | **Mielonka tyrolska krojona** – mięso wieprzowe 80%, średnio rozdrobniona, parzona |  | kg | 80 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 14 | **Kiełbasa żywiecka** krojona- kiełbasa wieprzowo- wołowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona w osłonce niejadalnej. | 85% mięsa | kg | 20 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 15 | **Kiełbasa szynkowa krojona** - kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona | 95% mięsa | kg | 30 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 16 | **Polędwica sopocka** - schab wieprzowy - polędwica, wędzona, parzona | 85% mięsa | kg | 36 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 17 | **Szynka krojona** - szynka wieprzowa 86,9%, wędzona, parzona | 86,9% mięsa | kg | 26 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 18 | **Pasztet drobiowy** - pasztet z kurczaka i indyka, drobno rozdrobniony, pieczony | 70% mięsa z kurczaka i mięso z indyka 30% | kg | 46 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 19 | **Mięso mielone** wieprzowe z łopatki | kg | kg | 820 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 20 | **Łopatka B/K** |  | kg | 180 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 21 | **Skrzydło z indyka** |  | kg | 72 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 22 | **Antrykot** |  | kg | 10 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 23 | **Mięso mielone drobiowe z fileta** |  | kg | 110 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 24 | **Szynka krucha krojona** |  | kg | 36 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 25 | **Szynka konserwowa** krojona - mięso wieprzowe 83% |  | kg | 34 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 26 | **Schab pieczony krojony** |  | kg | 40 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 27 | **Schab wieprzowy krojony**  **Na 100g wyrobu gotowego zużyto 123g mięsa wieprzowego** |  | kg | 20 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 28 | **Filet gotowany z indyka 90% mięsa z piersi indyka** |  | kg | 20 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 29 | **Schab 95% mięsa wieprzowego, parzone, wędzone** |  | kg | 20 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 30 | **Polędwica miodowa krojona** |  | kg | 42 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 31 | Kiełbasa biała parzona wieprzowa |  | kg | 26 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 32 | **Szponder** |  | kg | 15 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 33 | **Kiełbasa krakowska sucha krojona** - kiełbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona, na 100g wyrobu 100g szynki wieprzowej |  | kg | 18 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 34 | **Szynka kulka – szynka wieprzowa z tylnej części półtuszy wieprzowej, kolor jasnoróżowy, mały przerost tłuszczowy** |  | kg | 80 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 35 | **Polędwiczki wieprzowe – część tylnej półtuszy wieprzowej, kolor ciemno różowy, charakteryzuje się niewielką ilością tłuszczu** |  | kg | 50 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 36 | **Boczek wędzony B/Ż – boczek surowy, wędzony, wieprzowy** |  | kg | 15 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 37 | **Kaczka** |  | kg | 10 |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 38 | **Pierś z kaczki** |  | kg | 40 |  |  | |  | |  | |  | |  | |

**WYMAGANIA:** Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów i posmaków, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, mięso z polskiego chowu, wysokiej jakości. Dostarczone wędliny mają być świeże, bez oznak mrożenia, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez obcych zapachów i posmaków. Dostarczony towar ma być w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie wędliny krojone, zapakowane próżniowo.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P** | **Produkt** | **Gramatura** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **Stawka vat %** | **Cena jednostkowa brutto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| 1 | Barszcz ukraiński | 2,5kg | szt | 18 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Brokuły | 2,5kg | szt | 38 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bukiet warzyw | 2,5kg | szt | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Fasola szparagowa żółta cięta | 2,5kg | szt | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Fasola szparagowa zielona cięta | 2,5kg | szt | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Kalafior | 2,5kg | szt | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Marchew kostka | 2,5kg | szt | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Marchew z groszkiem | 2,5kg | szt | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Marchew mini | 2,5kg | szt | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Papryka tri-kolorowa | 2,5kg | szt | 11 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Szpinak krojony | 2,5kg | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Mieszanka kompotowa | 2,5kg | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Truskawka | 2,5kg | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Paluszki rybne z fileta (nie mielone) 80% fileta z ryby | kg | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Filet z miruny ze skórą 4% lodu | kg | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Malina mrożona | 2,5kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Dorsz filet | kg | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Warzywa na patelnię | 2,5kg | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Ryż z warzywami | 1,5kg | szt | 65 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Brukselka | 2,5kg | szt | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Groszek zielony | 2,5kg | szt | 9 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Dynia mrożona kostka | 450g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Mieszanka jarzynowa 7- składnikowa | 2,5kg | szt | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Łosoś wędzony | kg | kg | 4 |  |  |  |  |  |  |

**WYMAGANIA:** Dostarczony towar ma być w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, szczelne. Towar wysokiej jakości. Warzywa bez obcych posmaków, sypkie nieoblodzone.