**CZĘŚĆ IV NR 4 /MIĘSO WEDLINY /2025**

**MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i opis | j.m. | Przewidywana ilość | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł | Nazwa oferowanego produktu proszę wskazać Producenta - należy uzupełnić obowiązkow | Stawka VAT |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  |  |
|  | **Kurczak cały –** oczyszczony, bez piór; umyty, świeży, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu, skóra bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze 1500g. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 250 |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi kurczaka** – pojedynczy, świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone; bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; barwa typowa dla danego asortymentu; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | **Udko z kurczaka –** oczyszczone, bez piór, bez grzbietu**;** umyte, świeże, bez oznak zepsucia;waga od 20 do 30 dag, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu, skóra bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 2 dni od daty dostawy | kg | 60 |  |  |  |  |
|  | **Udka z kurczaka trybowane bez skóry –** oczyszczone, bez piór**;** umyte i świeże, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów, barwa typowa dla danego asortymentu, skóra bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | **Wątróbka drobiowa kurza –** surowa; oczyszczona, umyta; świeża, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 2 dni od daty dostawy | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa biała surowa,** min. 97% mięsa , bez MOM, charakterystyczny zapach i smak dla danego asortymentu, odpowiednio aromatyczny, niedopuszczalny jest zapach i smak świadczący o nieświeżości ,lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne niewielkie pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla asortymentu o dobrym smaku i wysokiej jakości, lekko wilgotna ,soki mięsne przejrzyste | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi indyka** – pojedynczy, świeży; mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone; bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; barwa typowa dla danego asortymentu; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | **Udziec z indyka bez skóry i kości -** oczyszczone, umyte, świeże, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, zapach charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Oznakowanie powinno zawierać: skład, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | **Skrzydła z indyka –** oczyszczone, bez piór; umyte, świeże, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, zapach charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Oznakowanie powinno zawierać: skład, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Szyje z indyka** –oczyszczone, bez piór; umyte, świeże, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu, bez przebarwień, uszkodzeń mechanicznych; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Kaczka cała mrożona** –oczyszczona, bez piór**;** umyta, świeża, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu, skóra bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Gęś całą mrożona** – oczyszczona, bez piór**;** umyta, świeża, bez oznak zepsucia; zapach swoisty, charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; barwa typowa dla danego asortymentu, skóra bez przebarwień; bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Schab ekstra bez kości –** gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu; część zasadnicza wieprzowiny, odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; barwa ciemnoróżowa; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; konsystencja jędrna, elastyczna; powierzchnia sucha, matowa; przekrój lekko wilgotny; sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 80 |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wieprzowa** – bez kości, w całości, świeża, włóknista; barwa ciemnoróżowa, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa; konsystencja jędrna i elastyczna; powierzchnia sucha i matowa; przekrój lekko wilgotny; sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | **Polędwiczki wieprzowe ekstra –** świeże, jednolite, soczyste mięsienie; część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, barwa ciemnoróżowa; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; konsystencja jędrna, elastyczna; powierzchnia sucha, matowa; przekrój lekko wilgotny; sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | **Łopatka wieprzowa**  – bez kości, w całości, świeżawłóknista; barwa ciemnoróżowa, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa; zapach swoisty, charakterystyczny dla danego (zamiast każdego) rodzaju mięsa; konsystencja jędrna i elastyczna; powierzchnia sucha i matowa; przekrój lekko wilgotny; sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 80 |  |  |  |  |
|  | **Boczek wędzony** - parzony, paski, bez żeberek i 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. ,opakowania próżniowe (VAC). Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | **Mięso wołowe rosołowe** **–** antrykot, szponder; świeże, bez oznak zepsucia; barwa typowa dla danego asortymentu, bez przebarwień; zapach swoisty, charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa drobiowa RÓŻNE SMAKI –** skład nie gorszy niż:mięso z piersi kurczaka lub indyka (90 g mięsa na 100g produktu), naturalne przyprawy, cukier; 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; surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca; barwa charakterystyczna dla danego asortymentu; środek konserwujący – sól peklująca.  niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), białek innych niż pochodzące z mięsa ,białka sojowego, błonnika, skrobi wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych jako E karagenów,gum,pektyny,hydrokoloidów. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa wieprzowa z szynki, polędwicy wieprzowej , schab RÓŻNE SMAKI –** skład nie gorszy niż:mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe; 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; surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka naturalna ściśle przylegająca; barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, bez przebarwień. niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), białek innych niż pochodzące z mięsa ,białka sojowego, błonnika, skrobi wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych jako E karagenów,gum,pektyny,hydrokoloidów Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | **Szynka surowa wieprzowa, ekstra – kulka –** tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka, soczysta; produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony; bez skóry i kości; część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi, golonki; linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej (czy ten fragment jest serio tak istotny?); powierzchnia bez przebarwień, przekrwień, pozacinań; barwa ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów; konsystencja jędrna,elastyczna; powierzchnia sucha, matowa; przekrój lekko wilgotny; sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy | kg | 120 |  |  |  |  |
|  | **Wędlina drobiowa z piersi kurczaka lub indyka KANAPKOWA –** skład nie gorszy niż**:** mięso z piersi kurczaka lub indyka (105g mięsa na 100 g produktu), skrobia ziemniaczana, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i przypraw, przyprawy; 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; surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, bez przebarwień. niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy | kg | 10 |  |  |  |  |
| **23** | **Wędlina** KANAPKOWA **krakowska sucha –** skład nie gorszy niż: [mięso wieprzowe](https://czytamyetykiety.pl/skladniki-spozywcze/mieso-wieprzowe/) (146g mięsa na 100g produktu) [sól](https://czytamyetykiety.pl/skladniki-spozywcze/sol/), [przyprawy](https://czytamyetykiety.pl/skladniki-spozywcze/przyprawy/), [izoaskorbinian sodu](https://czytamyetykiety.pl/skladniki-spozywcze/izoaskorbinian-sodu-e-316/), [azotyn sodu](https://czytamyetykiety.pl/skladniki-spozywcze/azotyn-sodu-e-250/); 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; surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca; barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, bez przebarwień. niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 10 |  |  |  |  |
| **23** | **Parówki z piersi indyka lub kurczaka –** skład nie gorszy niż**:** zawartość mięsa niemniej niż 90%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) oraz azotynu sodu, zawartość soli nie więcej niż 2,6g, bez dodatku tłuszczu oraz emulsji tłuszczowych, bez wzmacniaczy smaku oraz maltodekstryn, bez substancji zagęszczających oraz dodatku skrobi, bez stabilizatorów, dodatku cukru, glukozy, dekstrozy oraz regulatorów kwasowości. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 20 |  |  |  |  |

**RAZEM 33875,00**