**MIĘSO, WĘDLINY 2025**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | | j.m. | Przewidywana ilość | cena jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | | 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). Produkt zawierający termin do spożycia i warunki przechowywania.. | | kg | 10 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Filet z piersi kurczaka (mięso) -** 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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 300 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 90 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 110 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka bez wędzenia-** mięso wieprzowe (80%),woda, sól, białko sojowe, smak, zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapch świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 25 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka drewnem wędzona – 100 g produktu wyprodukowano z 131 g szynki wieprzowej,** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 25 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 25 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Kurczak cały (kura rosołowa)-** 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 min. 1500g. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 50 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Łopatka- mielona** - 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 200 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Schab 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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 300 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 280 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Udźce z kurczaka-** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 480 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Mięso od szynki- (mięso)-** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 120 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska** - mięso (88%), w tym 49% mięsa z kurczaka i 39% mięsa wieprzowego, woda, skrobia ziemniaczana, białko sojowe, sól, przyprawy. Produkt w osłonce jadalnej – jelito wieprzowe. Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę.. | | kg | 80 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Filet z indyka (mięso)-** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 85 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa –** 100g produktu wyprodukowano ze 133g mięsa wieprzowego, w osłonce jadalnej, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 30 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka klasyczna-** 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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 20 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 15 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka biała-** 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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 20 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **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. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 15 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Polędwiczki wieprzowe –** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 80 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Schab cygański -** 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). Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 35 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Kiełbasa biała surowa-** mięso wieprzowe (83%), woda, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, przyprawy. Barwa typowa dla danego asortymentu. Produkt należy spożyć po obróbce cieplnej. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. Możliwość pakowania próżniowego (VAC). | | kg | 30 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka krucha z chrzanowa –** szynka wieprzowa, sól , sacharoza, glukoza, stabilizatory: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 23 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Filet specjał z indyka-** filet z piersi indyka (80%), woda, sól, substancje zagęszczające. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | | kg | 50 |  | 5% | |  |  |  |
|  | **Szynka gotowana-** mięso wieprzowe 77,9%, woda, sól, białko mleka (laktoza),żelatyna, substancje zagęszczające. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia powinna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Możliwość pakowania próżniowego (VAC). | | kg | 30 |  | 5% | |  |  |  |
| **29** | **Parówki –** 100% bez fosforanów, smak i zapach charakterystyczny dla danego aromatyczny, wyczuwalny smak użytych przypraw : niedopuszczalny jest smak świadczący o nieświeżość lub inny obcy, konsystencja : surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | kg | | 60 | 19,29 | | 5% |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32 | **Szynka wiśniowa** szynka wieprzowa, sól , sacharoza, glukoza, stabilizatory: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę.- | kg | 20 |  | 5% |  |  |  |
| 33 | **Szynka Dębowa** -szynka wieprzowa, sól , sacharoza, glukoza, stabilizatory: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | kg | 20 |  | 5% |  |  |  |
| 34 | **Szynka od Szwagra**-szynka wieprzowa, sól , sacharoza, glukoza, stabilizatory: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | kg | 25 |  | 5% |  |  |  |
| 35 | **Kiełbasa z piersi kurczaka** np. typu Morliny, opakowanie 250g.szynka wieprzowa, sól , sacharoza, glukoza, stabilizatory: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Produkt zawierający termin do spożycia, warunki przechowywania, wagę. | kg | 5 |  | 5% |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |