**Załącznik cenowy Nr. 1**

**ARTYKUŁY MIĘSNE**

Szczegółowy zakres zamówienia wraz z cenami jednostkowymi

15110000 - 2 - MIĘSO

15112000 - 6 - DRÓB

15112100 - 7 - DRÓB ŚWIEŻY

15131500 - 0 - PRODUKTY DROBIOWE

15131100 - 6 - PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE

15113000 - 3 - WIEPRZOWINA

15111100 - 0 - WOŁOWINA

15131130 - 5 - WĘDLINY

15131135 - 0 - WĘDLINY DROBIOWE

15131500 - 0 - PRODUKTY DROBIOWE

15131400 - 9 - PRODUKTY WIEPRZOWE

1. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrożone, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.

2. Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.

3. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.

4. Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.

5. W przypadku mięs tłustych: np. karczek bez błon, np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytworzone bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.

6. Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.

7. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

8. Mięso nie może być pakowane próżniowo.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa artykułu | J. miary | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa producent | Cena jedn. Netto w złotych | Stawka podatku VAT | Cena jedn. Brutto w złotych | Wartość netto w złotych | Wartość podatku VAT | Wartość brutto w złotych |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Filet z indyka surowy bez skóry świeży nie mrożony | kg | 260 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z kurczaka surowy bez skóry świeży nie mrożony | kg | 930 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Karkówka surowa bez kości świeża nie mrożona | kg | 505 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Szynka surowa świeża kl. I nie mrożona | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Mięso mielone surowe bez przypraw z szynki świeże nie mrożone | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Polędwiczka wieprzowa kl. I surowa świeża nie mrożona w składzie: tłuszcz 7,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,1 g, węglowodany 0,7 g, w tym cukry 0,6 g, białko 18 g, sól 2,4 g | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Noga z kurczaka świeża nie mrożona | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Schab wieprzowy surowy kl. I bez kości świeży nie mrożony | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbaski delikatesowe śląskie mięso wieprzowe 83 % w składzie: tłuszcz 37 g, w tym kwasy nasycone 13 g, węglowodany 0,5 g, w tym cukry 0,5 g, białko 10 g, sól 2,7 g | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa śląska świeża | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Pasztet wieprzowy nie mniej niż 85 % mięsa w składzie: tłuszcz 16 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,3 g, węglowodany 3,3 g, w tym cukry 1,3 g, białko 23 g, sól 2,2 g. | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Pasztet borowikowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa krakowska sucha w składzie: w 100 g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 125 g mięsa wieprzowego: tłuszcz 9,7 g, w tym kwasy nasycone 3,8 g, węglowodany 0,5 g, w tym cukry 0,5 g, białko 24 g, sól 2,7 g | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Szynka golejewska drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa żywiecka może być lekko podsuszana na 100 g gotowego produktu 145 g mięsa wieprzowego | kg | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Polędwica z indyka nie mniej niż 66 % mięsa w składzie: tłuszcz 1,3 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, węglowodany 2 g, w tym cukry 0,5 g, białko 17 g, sól 2 g | kg | 18 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Kurczak gotowany nie mniej niż 70 % mięsa | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Udko wędzone nie mrożone | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Szynka gotowana wieprzowa | kg | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbaska szynkowa wieprzowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Polędwica sopocka produkt wieprzowy peklowany wędzony parzony z wodą dodaną w składzie: tłuszcz 7,2 g, w tym kwasy tłuszczowe 3,1 g, węglowodany 0,7 g, w tym cukry o,6 g, białko 18 g, sól 2,4 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Schab z pieca | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |  |