**Załącznik 1 – przetwory mięsne (wędliny)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **VAT w %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Baleron gotowany -** wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych, bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu biała, układ mięśni naturalny właściwy dla tego elementu, konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 2 | **Blok sopocki** - z mięsa wp. gruborozdrobniona, parzona, nietrwała w osłonce poliamidowej w kształcie bloku o wadze 3 kg, przekrój prostokąta o barwie od jasno - do ciemnoróżowej, konsystencja ścisła, grubo rozdrobniona, smak i zapach charakterystyczny dla bloku sopockiego parzonego, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 3 | **Boczek wędzony parzony** **bez żeberek**- wędzonka z peklowanego boczku wp, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego w miarę słony, zapach wędzenia lekko wyczuwalny, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 4 | **Kabanosy -** wędlina podsuszona, z mięsa wieprzowego minimum 115%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej Ø 22-24 mm waga 1 sztuki 60 g , średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana o powierzchni lekko pomarszczonej - trwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, w miarę słony z wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **750** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 5 | **Kaszanka jęczmienna -** wyrób z podrobów wieprzowych i kaszy jęczmiennej oraz przypraw, parzona, nietrwała, w osłonce naturalnej - jelito wieprzowe Ø 26-28 mm, **waga** 1 **sztuki 180 g**, barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, smak i zapach - łagodny z aromatem pieprzu i majeranku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 6 | **Kindziuk-** wędlina dojrzewająca, twarda suszona i długo wędzona, z siekanej wieprzowiny polędwicy lub karkówki, z dodatkiem jałowca, pieprzu, czosnku i mieszanki przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy dojrzewającej, wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 7 | **Kiełbasa biała parzona** - z mięsa wp, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki 120 g,** barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 8 | **Kiełbasa biała parzona** **delikatesowa**- z mięsa wieprzowego, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita baraniego Ø 12-18 mm, **waga 1 sztuki 60 g,** barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 9 | **Kiełbasa myśliwska sucha -** z mięsa wieprzowego i woł.z dod. naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki - 120 g, podsuszana o powierzchni lekko pomarszczonej półtrwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, w miarę słony z wyczuciem przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 10 | **Kiełbasa parówkowa** - z mięsa wieprzowego minimum 80%, homogenizowana, w osłonce naturalnej z jelita wp. Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki 120** g, drobno rozdrobniona homogenizowana, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 11 | **Kiełbasa podlaska** - z mięsa wieprzowego, w osłonce naturalnej w jelicie naturalnym Ø 22-24 mm, **waga 1 sztuki 120 g,** konsysytencja ścisła,, barwa jasnobrązowa na przekroju jasnoróżowa z prześwitami składników pod osłonką, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej, peklowanej, wędzonej i parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **750** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 12 | **Kiełbasa polska** **surowa**- z mięsa wieprzowego minimum 104%, w osłonce naturalnej Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki - 120 g,** wędzona, surowa, średnio rozdrobniona, półtrwała, barwa mięsa czerwona, tłuszczu biała właściwa dla mięsa wp surowego peklowanego, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, surowej z wyczuciem wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 13 | **Kiełbasa salami obtoczona przyprawami**- z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobniona, wędzona, dojrzewana, trwała, obtoczona przyprawami np. pieprzem kolorowym, płatkami czosnku, papryką, wędzona, dojrzewana, surowa, trwała, w osłonce sztucznej Ø 60-80 mm, konsystencja ścisła, barwa na przekroju różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej, dojrzewanej, surowej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 14 | **Kiełbasa śląska** - z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe minimum 92%, **waga 1 porcji - 120 g** barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 15 | **Frankfurteki - ś**rednio rozdrobniona, surowa, wędzona, półtrwała, skład mięsa wieprzowego minimum 103%, przyprawy, w osłonce naturalnej do Ø 22 mm waga 1 sztuki 70 g,barwa batonu jasnobrązowa z odcieniem wiśniowym, barwa na przekroju od jasno - do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **750** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 16 | **Szynkowa -** z mięsa wieprzowego chudego minimum 80%, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, grubo rozdrobniona, chuda, parzona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **150** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 17 | **Kiełbasa żywiecka podsuszana-** z mięsa wieprzowego minimum 72%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 45-60 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, grubo rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 18 | **Krakowska parzona -** z mięsa wieprzowego minimum 72%, wędzona, parzona, nietrwała z dodatkami naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej lub białkowej Ø 65-80 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 19 | **Łopatka prasowana-** z mięsa wp,w osłonce sztucznej w formie bloku od 3-5 kg, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 20 | **Mielonka** - kiełbasa z mięsa wieprzowego minimum 72%, średnio rozdrobniona z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø 80-115 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **225** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 21 | **Ogonówka wędzona parzona -** wędzonka z peklowanego zespołu mięśni pośladkowych wp. oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość miękka, związanie dobre, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, surowego, wędzonego i parzonego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 zamykane | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 22 | **Pieczeń rzymska -** produkt garmażeryjny, blokowy, średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowo- drobiowego minimum 65%, parzony, pieczony oraz wędzony, pakowany próżniowo bez foremek | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 23 | **Pierś wędzona z indyka -** pierś z indyka wędzona, parzona o miodowo słomkowym kolorze, kształt i wygląd właściwy dla filetu z indyka, konsystencja ścisła, delikatna, krucha, | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 24 | **Parówki typu "cielęce"** - z mięsa wieprzowego, homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 18-24 mm, **waga 1 sztuki 50 g,** drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **670** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 25 | **Parówki cienkie z dodatkiem sera żółtego -** z mięsa wp i tłuszczu wp homogenizowana, w osłonce naturalnej lub sztucznej Ø 8-14 mm, waga 1 sztuki 80g, długość ok. 18 cm, drobno rozdrobniona z dodatkiem wiórek sera żółtego, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 26 | **Pasztetowa podwędzana** - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów wieprzowych, w osłonce naturalnej lub sztucznej konsystencja ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej podwędzanej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 27 | **Polędwica sopocka -** wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu- polędwicy, parzona, konsystencja soczysta i krucha, kształt naturalnego schabu, niedopuszczalne skupienia galarety, barwa jasno brązowa do brązowatej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego parzonego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 28 | **Rolada boczkowa z farszem -** wyrób z mięsa wieprzowego składający się z boczku wieprzowego bez żeber i skóry oraz farszu z mięsa wieprzowego średniorozdrobnionego z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej z folii celulozowej Ø 480 mm i siatce formowane w batony o długości ok 40 cm, wędzony, parzony, nietrwały, średniorozdrobniony, | **450** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 29 | **Szynka gotowana** **wieprzowa**- wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skory, peklowana, wędzona, gotowana, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różówa, układ mięsni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 30 | **Szynka wędzona parzona** - wędzona wieprzowa mocna "dymiona", parzona, wyrób w kształcie naturalnym z mięśni szynki wieprzowej o ścisłej konsystencji, kształt kulisty, powierzchnia gładka, barwa mięsa od blado różowej do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 31 | **Wędzonka krotoszyńska surowo-wędzona -** wędzonka wieprzowa z części grzbietowej środkowej, polędwica dobrze rozwinięta, bez kości i skóry, wędzona, surowa, półtrwała, kształt zblizony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, smak wyrażnie słony | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 32 | **Szynka królewska** - z mięsa wieprzowego minimum 72%, parzona w osłonkach barierowych, kształt bloku z karbowaną górą, barwa na przekroju różówa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki królewskiej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 33 | **Metka łososiowa -** wędlina wołowo-wieprzowa lub wieprzowa dodatkiem tłuszczu wieprzowego (razem minimum 36%), wędzona, surowa, homogenizowana, nietrwała, z dodatkiem przypraw,o charakterystycznej barwie lekko pomarańczowo-różowej, właściwej dla danego barwnika, w osłonce sztucznej, formowana w pojedynczo, **waga 1 sztuki ok.110 g**, konsystencja smarowna-miękka, barwa na przekroju łososiowa | **450** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 34 | **Salceson włoski -** wędlina podrobowa parzona,salceson, mięso z głów wieprzowych minimum 67%, mięso z indyka i z kurczaka minimum 10%, w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, baton o wadze do 2 kg, konsystencja ścisła, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 35 | **Galantyna drobiowa z warzywami -** produkt z mięsa drobiowego filet z kurczaka i udźca (minimum 30%) z dodatkiem warzyw marynowanych (minimum 20%: mini kolby kukurydzy, mini ogórek konserwowy, cebulka marynowana, marchew), żelatyna z przyprawami, w osłonce poliamidowej Ø 80-90 mm, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008 zamykane | **530** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
|  |  | **17805** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Opakowanie plastikowe EURO** - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu | | | | | | |  |
|  | z żywnością , zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. | | | |  |  |  |  |
|  | Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument | | | | | |  |  |
|  | Identyfikacyjny. (HDI) |  |  |  |  | ………………………….. | |  |
|  |  |  |  |  |  | podpis | |  |

**Załącznik 1 – wołowina, wieprzowina**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w kg** | **cena za 1 kg** | **VAT w %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **zrazowa dolna wołowa** - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, mięsień dwugłowy uda, bez tłuszczu oraz powięzi własnych ścięgnistych i nieścięgnistych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **370** |  | 5 |  |  | 5 dni |  |
| 2 | **łopatka bez kości wołowa** - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, mięso z górnej części kończyny przedniej (bez chrząstki łopatkowej) z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład łopatki wchodzą mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy oraz zespół mięśni ramiennych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **600** |  | 5 |  |  | 5 dni |  |
| 3 | **szponder wołowy z kością -** mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, środkowa część partii piersiowej z mięśniem przepony brzusznej z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład wchodzą mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **150** |  | 5 |  |  | 5 dni |  |
| 4 | **flaki wołowe -** przedżołądki i żołądek właściwy- pozbawione błony śluzowej, oparzone i oczyszczone, gotowane i pokrojone w paski długości 5 cm i grubości 1 cm, barwa od szarej do białej, zapach swoisty, bez obcych zapachów, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82004 | **750** |  | 5 |  |  | 5 dni |  |
|  |  | 1870 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **VAT w %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Boczek** świeży bez żeberek, bez skóry - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | **75** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 2 | **Golonka peklowana w folii i siatce** - waga od 300-350 g/1 szt. element mięsny w kształcie kulki bez kości, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu, peklowana, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | **900** |  | 5 |  |  | 5 dni |  |
| 3 | **Karkówka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | **600** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 4 | **Kości wieprzowe wędzone -** kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | **150** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 5 | **Łopatka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie:nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | **1350** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 6 | **Schab bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | **1500** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 7 | **Słonina bez skóry** - tłuszcz z mięsa wieprzowego pochodzący z klas EUROP, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemnki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC | **225** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 8 | **Smalec -** produkt otrzymany z przetopienia tłuszczów wieprzowych, barwa biała do jasnokremowej, zapach właściwy dla przetopionego tłuszczu, bez zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych, pakowany w papier pergaminowy czy folię, zgodnie z normą PN-A-85802 | **50** |  | 5 |  |  | 14 dni |  |
| 9 | **Szynka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z tylnej części półtuszy bez nogi, główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | **825** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 10 | **Wątroba** - podroby z mięsa wieprzowego pochodzącego z klas EUROP, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brążowowiśniowa, konsystencja jędrna,bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemnki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zgodne z normą PN-A-82004 | **50** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
|  |  | 5725 |  |  |  |  |  |  |
|  | Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany oddzielnym pojemniku, do dostaw należy dołączyć HDI | | | | | |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ………………………..  podpis | |  |

**Załącznik 1 – świeży drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **VAT W %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Udko z kurczaka** - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | 2 300 |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 2 | **Filet z indyka** -element uzyskany z tuszki indyka mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **600** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 3 | **Filet z kurczaka**, piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych,pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **2 700** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 4 | **Mięso gulaszowe z kurczaka** - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN- A- 86527 | **550** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 5 | **Porcja rosołowa** - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **2 700** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 6 | **Skrzydło z kurczaka**- waga 1 sztuki - 100-120g, element uzyskany z tuszki kurcząt, odcięte od stawu barkowego, bez pozostałości po pierzu, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **550** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
| 7 | **Żołądki drobiowe z indyka** - element podrobowy z indyka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524 | **120** |  | 5 |  |  | 3 dni |  |
|  |  | **9520** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu | | | | | | |  |
|  | z żywnością , zamknięte pokrywą. Zawartość pojemnika zasypana lodem. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. | | | | | |  |  |
|  | Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument | | | | | |  |  |
|  | Identyfikacyjny. (HDI) |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ……………………………………………………………….. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | podpis | |  |