**CZĘŚĆ 1- MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 401,9 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 134,6 |  |  |  |  |  |  |
| 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 tłuszczubiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; konsystencja jędrna i elastyczna; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy | 1kg | kg | 31 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 248 |  |  |  |  |  |  |
| 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 tłuszczubiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; konsystencja jędrna i elastyczna; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy | 1kg | kg | 344 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 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; barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczubiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; konsystencja jędrna i elastyczna; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy  | 1kg | kg | 351 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Udko z kurczaka**-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. | 1kg | kg | 642 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Łopatka wieprzowa** - z tuszy wieprzowej bez kości część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; - od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych; 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 tłuszczubiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; konsystencja jędrna i elastyczna; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy | 1kg | kg | 423 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Kiełbasa śląska**, max zawartość tłuszczu 28% Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | 1kg | kg | 102 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa krakowska** - kiełbasa wieprzowo- wołowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona w osłonce niejadalnej. | 85% mięsa | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa mielonka** - kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona | 90% mięsa | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kiełbasa żywiecka** - kiełbasa wieprzowo- wołowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona w osłonce niejadalnej. | 85% mięsa | kg | 16 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa szynkowa** - kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona | 95% mięsa | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | **Baleron gotowany** - wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona | 80% karkówki | kg | 28 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Polędwica sopocka** - schab wieprzowy - polędwica, wędzona, parzona | 85% mięsa | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **Szynka gotowana** - szynka wieprzowa, wędzona, parzona | 95% mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | **Pasztet drobiowy** - pasztet z kurczaka i indyka, drobno rozdrobniony, pieczony | 70% mięsa z kurczaka i mięso z indyka 30% | kg | 65 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | **Mięso mielone** wieprzowe karkówka, | kg | kg | 538 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | **Skrzydło z indyka** |   | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | **Antrykot** |   | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | **Mielone drobiowe** |   | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | **Szynka dziadka** - z wysokiej jakości wieprzowiny, 95% mięsa wieprzowego |   | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | **Szynka konserwowa** - mięso wieprzowe 83% |   | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | **Szynka delikatesowa** - mięso wieprzowe 73% |   | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | **Szynka w siatce** - mięso wieprzowe, wędzone, 91% |   | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | **Filet z indyczki** biały - filet z indyka 82% |   | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | **Szynka drobiowa** - filet drobiowy - 90% mięsa |   | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | **Kiełbasa domowa** - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, 95% mięsa wieprzowego |   | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | **Kiełbasa szara** - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, 95% mięsa wieprzowego |   | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | **Kiełbasa śląska** - kiełbasa wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe z szynki 86% |   | kg | 45 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | **Kiełbasa wieprzowa** z synki - mięso wieprzowe grubo rozdrobnione, wędzone, na 100g produktu zużyto 109g mięsa. |   | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | **Kiełbasa z kociołka** - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, 94% mięsa |   | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 35 | **Kiełbasa z komina** - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, 93% |   | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | **Kiełbasa krakowska sucha** - kiełbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona, na 100g wyrobu 100g szynki wieprzowej |   | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |

**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