

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	<p>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.</p>	1kg	kg	401,9						

2	<p>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, jasnorożowa, 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.</p>	1kg	kg	134,6						
3	<p>Karkówka wieprzowa bez kości Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec, 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 wchodzi 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;</p>	1kg	kg	31						

	<p>niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała 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</p>									
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	<p>Schab bez kości część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięcia, następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi 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 tłuszczu biała 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</p>	1kg	kg	344						
---	--	-----	----	-----	--	--	--	--	--	--

6	<p>Wołowina bez kości extra oczyszczona - zrazowa mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniastych mięśni; Obróbka powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy 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 brązowosińcowej; dopuszczalne zmatowienie; Konsystencja jędrna i elastyczna; Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>	1kg	kg	50						
---	---	-----	----	----	--	--	--	--	--	--

7	<p>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 wchodzi 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 tłuszczu biała 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</p>	1kg	kg	351						
---	--	-----	----	-----	--	--	--	--	--	--

8	<p>Udło 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.</p>	1kg	kg	642						
---	---	-----	----	-----	--	--	--	--	--	--

9	<p>Łopátka 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 opłków 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 tłuszczu biała 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</p>	1kg	kg	423						
---	--	-----	----	-----	--	--	--	--	--	--

10	<p>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.</p> <p>Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%. niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>	1kg	kg	102						
----	--	-----	----	-----	--	--	--	--	--	--

11	Parówki wieprzowe z szynki, min. 90% mięsa kielbasa 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	Kielbasa krakowska - kielbasa wieprzowo- wołowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona w osłonce niejadalnej.	85% mięsa	kg	40						
13	Kielbasa mielonka - kielbasa 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	Połędwica sopocka - schab wieprzowy - połędwica, 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 kociotka - 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