

## PAKIET NR I – DRÓB I PODROBY DROBIOWE

Lp.	Nazwa produktu	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	Wartość netto	awka VAT	Kwota VAT%	Wartość brutto	Deklarowana długość przydatności do spożycia
1	Ćwiartka z drobiu	Noga cała kurczaka ze skórą powinna być właściwie umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	2 000,00						
2	Filet z drobiu	Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, bez ścięgien, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	5 000,00						
3	Filet z indyka	Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	900,00						
4	Kurczak świeży	Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga nie mniejsza niż 1,80 nie większa niż 3 kg.	kg	10,00						
5	Mięso drobiowe gulaszowe z indyka	Mięso bez skóry. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	0,00						
6	Pierś z kaczki	Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	10,00						
7	Dramstik	Dramstik- mięso ze skórą, powinno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	600,00						
8	Porcja rosolowa	Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	1 700,00						
9	Skrzydka z kurczaka	Element będący kością ramieniową lub promieniową i kością łokciową włącznie z przylegającymi mięśniami, bez piór. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	500,00						
10	Udko z kaczki	Udko z kaczki ze skórą powinno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	10,00						
11	Udko z kurczaka	Udko z kurczaka ze skórą powinno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga ok. 200g-300g	kg	4 000,00						
12	Udziec z indyka b/k	Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	3 000,00						
13	Wątróbka drobiowa	Wątroba składa się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawiona, nieposzarpana. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla wątroby. Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.	kg	1 000,00						
14	Żołądki drobiowe	Żołądki wyczyszczone, bez zanieczyszczeń, zapach zgodny z mięsem drobiowym.	kg	100,00						
					SUMA	0,00		SUMA		

Wszystkie produkty muszą być dostarczane w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami (PN-A-82007, PN-A-86526), muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń. W chwili zadeklarowania terminu przydatności do spożycia powyżej 3dni, niezbędne jest zapewnienie opakowania próżniowego danego produktu wraz z etykietą określającą termin przydatności do spożycia.

PAKIEŃ NR II – MIĘSO WOŁOWE, WIEPRZOWE										
Lp.	Nazwa produktu	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Kwota VAT%	Wartość brutto	Deklarowana długość przydatności do spożycia
1	Antrykot wołowy	Mięso pozbawione kości, mięso z górnej części pierśnicy (średnicy średniej) z naturalnie przyklejną powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu do 1,0 cm.	kg	10,00						
2	Boczek wieprzowy surowy	Boczek wieprzowy surowy bez żeber i skóry. Płaty całe bądź paski. Mięso poprzecinane słoniem, nie więcej niż 35%, różowe, przepłatkane białymi elementami tłuszczu.	kg	10,00						
3	Flaki wołowe krojone	Gotowane, krojone, jasny naturalny kolor. Konsystencja – jednolita, elastyczna.	kg	150,00						
4	Golonka wieprzowa tylna	Golonka tylna – delikatne pęczki mięśni poprzecznych podwzgłami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czynie, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.	kg	10,00						
5	Karczek wieprzowy b/k	Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, cienka mięsna nieznacznie przerosnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.	kg	2 000,00						
6	Lopatka cielęca	Mięso cienkowłósniste, miękkie, o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzecinane cienkimi nitkami tłuszczu.	kg	10,00						
7	Lopatka wieprzowa b/k	Mięso bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego i tłuszczu śródmięśniowego, całkowicie odkostnione, od tłuszczu, pozbawione ścięgien.	kg	3 800,00						
8	Lopatka wołowa	Mięso składa się z cienkich warstw mięśni, nieznacznie przerosniętych powięziami. Powierzchnia mięsa gładka i lśniąca. Mięso z młodej woloniny, łopatka bez kości, ścięgien i otoczek tłuszczu.	kg	10,00						
9	Mięso wieprzowe gulaszowe	Chude mięso bez ścięgien, kości i skóry, grubo rozdrobnione.	kg	0,00						
10	Mięso wołowe gulaszowe	Chude mięso bez ścięgien, kości i skóry, grubo rozdrobnione.	kg	10,00						
11	Połądź wieprzowa	Mięso przyszyte do schabu, delikatny, jednolity, bez kości. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.	kg	60,00						
12	Schab b/k	Najdłuższy mięsień grzbietu – gruby, delikatny, jednolity. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.	kg	4 000,00						
13	Słonina	Bez skóry, świeża, surowa, nie mrożona, zdjęta z grzbietu tylnej części tułowia (w tym z czynniki) i boków świni w tym łopatką) bez skóry w formie plików. Płat słoniny nie mniej niż 0,5kg.	kg	170,00						
14	Smalec wieprzowy	Produkt w osłonce barierowej.	kg	240,00						
15	Sponder	Sponder z kością, nieznaczny przyrost tłuszczu. Bez skóry.	kg	5,00						
16	Szyńka wieprzowa surowa b/k	Mięso uzyskane z części (wierzchołki tylny) z części udźca, całkowitym ściągnięciu tłuszczu oraz skóry, soczyste, lekko poprzecinane błonami.	kg	2 200,00						
17	Udźcie wołowy b/k	Udźcie z młodej woloniny bez kości, mięso tylny ćwiartki, bez ścięgien i tłuszczu.	kg	10,00						
18	Żeberka wieprzowe mięsne	Żeberka okryte warstwą mięśni poprzecznych tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Płaty żeberka o dł. 40-60cm o grubości min 5cm. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.	kg	600,00						
					SUMA			SUMA		

Wszystkie produkty muszą być dostarczane w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami (PN-A-82007, PN-A-86526), muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń. W chwili zadeklarowania terminu przydatności do spożycia powyżej 3dni, niezbędne jest zapewnienie opakowania próżniowego danego produktu wraz z etykietą określającą termin przydatności do spożycia.

## PAKIET NR III – WĘDLINY

Lp.	Nazwa produktu	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Kwota VAT%	Wartość brutto	Min. termin ważności licząc od dnia dostawy
1	Boczek wędzony	Boczek ekstra, wędzony, chudy, bez żeberka, wędzony, parzony, zawartość mięsa wieprzowego > 85%	kg	150,00						
2	Baleron gotowany	Baleron gotowany, wędzony, chudy, mięso wieprzowe, min. 75 %.	kg	250,00						
3	Filet drobiowy pieczony	Filet królewski z indyka, wędzony, pieczony, mięso z indyka min. 70 %.	kg	800,00						
4	Filet drobiowy wędzony	Filet z indyka prasowany, wędzonka drobiowa, wędzona, parzona, mięso drobiowe min. 70%.	kg	200,00						
5	Kabanos drobiowy	Wyprodukowane z min. 90% mięsa (przeważająca część mięsa drobiowego).	kg	10,00						
6	Kabanos wieprzowy	Wyprodukowane z min. 115g mięsa wieprzowego na 100g produktu.	kg	260,00						
7	Kaszanka	Kaszanka z kaszy jęczmiennej w naturalnym jelicie. Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja dość ścista. O dł.15-18cm.	kg	100,00						
8	Kielbasa biała	Kielbasa parzona, w naturalnym jelicie, mięso wieprzowe min. 50%, mięso drobiowe min. 12 %.	kg	30,00						
9	Kielbasa drobiowa podsuszana	Kielbasa drobiowa, wędzona, parzona w naturalnej ostonce białkowej z dodatkiem naturalnych przypraw, zawartość mięsa min. 70%	kg	0,00						
10	Kielbasa krakowska sucha	Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Do wyprodukowania 100g użyto min.120g mięsa.	kg	260,00						
11	Kielbasa szynkowa wieprzowa	Kielbasa szynkowa chuda, grubo rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 85%.	kg	800,00						
12	Kielbasa toruńska	Zawartość mięsa wieprzowego >75%, możliwa obecność mięsa drobiowego. Do spożycia na zimno	kg	2 000,00						
13	Kielbasa wiejska	Zawartość mięsa min.80%.	kg	200,00						
14	Kielbaski wieprzowe cienkie	Kielbasa drobno rozdrobniona o zawartości mięsa 90 %, bez dodatkowego tłuszczu o długości 10-15 cm.	kg	500,00						
15	Kielbasa żywiecka	Kielbasa żywiecka gruba, wędzona, podsuszana do spożycia na zimno mięso wieprzowe min. 93%.	kg	10,00						
16	Parówka drobiowa	Zawartość mięsa drobiowego min. 75%	kg	2 000,00						
17	Paszet pieczony wieprzowo – drobiowy	Paszet wiejski wieprzowo-drobiowy, pieczony, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	200,00						

## Formularz cenowy-wędliny

18	Paszтетowa kremowa	Paszтетowa wieprzowa domowa w naturalnym jelicie.	kg	300,00					
19	Podgardle gotowane	Zawartość mięsa min. 97%.	kg	0,00					
20	Połędwica drobiowa	Zawartość mięsa mi. 85%	kg	200,00					
21	Połędwica sopocka wieprzowa	Zawartość mięsa wieprzowego min. 80 %, wędzona, krucha.	kg	1 300,00					
22	Salceson drobiowy	Zawartość mięsa min. 40% Na przekroju składniki równomiernie rozłożone duże plastry ozorów; konsystencja dość ścisła	kg	200,00					
23	Salceson ozorkowy	Wyrób podrobowy w osłonce. Na przekroju składniki równomiernie rozłożone duże plastry ozorów; konsystencja dość ścisła	kg	200,00					
24	Schab pieczony	Schab wieprzowy. Wyrób parzony i zapiekany. Zawartość mięsa min. 65%.	kg	50,00					
25	Szynka gotowana wieprzowa	Szynka z całego mięśnia szynki, wędzona, gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%.	kg	1 300,00					
26	Szynka konserwowa wieprzowa	Szynka konserwowa, drobno rozdrobniona, parzona. Zawartość mięsa wieprz. min. 58%	kg	1 300,00					
27	Szynka pieczona z kością	Szynka z całego mięśnia szynki wraz z kością. Wielkość jednostkowa do 5kg.	kg	10,00					
28	Szynka prasowana	Szynka prasowana, wędzona, parzona, zawartość mięsa min. 70%.	kg	1 300,00					
29	Szynka w galarecie	Szynka parzona grubo rozdrobniona, pokrojona w kostkę, w galarecie. Galareta stanowi <36% produktu.	kg	500,00					
30	Szynka wiedeńska	Zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	300,00					
31	Szynka wiejska	Szynka wiejska z całego mięśnia szynki, wędzona, gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 75 %.	kg	1 100,00					
32	Szynka z indyka	Szynka z indyka parzona, gruborozdrobniona, zawartość mięsa min. 70%.	kg	50,00					
33	Szynka z indyka w galarecie	Szynka drobiowa w kawałku, w galarecie. Galareta stanowi <25% produktu.	kg	200,00					
34	Żeberka wędzone	Żeberka okryte warstwą mięśni, poddane wędzeniu, całkowicie pozbawiona stoniny. Pasy żeber o dł. 40-60cm o grubości min 5cm .	kg	10,00					