

**PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**  
**KOD CPV: 15100000-9**

Lp	Wyszczególnienie towaru	Jednostka miary	Ilość zamówiona w dostawie rocznej	Cena jednostkowa netto (zł)	Cena jednostkowa brutto(zł)	Wartość brutto (zł)
1	Baleron gotowany min 84% mięsa wieprzowego, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, barwa od brązowej do ciemnowisniowej.	kg	70			
2	Blok tostowy z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobnionego ,skład min.45% mięsa wieprzowego.	kg	70			
3	Boczek wędzony (min45% mięsa wieprzowego,bez żeberka, wędzony parzony, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała)	kg	160			
4	Flaczki wołowe (krojone,blanszowane,czyste)	kg	240			
5	Franfuterki – zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobnione, krótkie kielbaski wielkości około 78gr w osłonkach naturalnych, barwa różowa do czerwonej, surowce równomiernie rozłożone.	kg	30			
6	Golonko prasowane – produkt blokowy grubo rozdrobniony z mięsa wieprzowego i przypraw. Charakterystyczny smak szynki z konserwy w postaci grubych batonów min. 30-40 cm i średnicy ok.100mm.	kg	120			
7	Karkówka wieprzowa b/k – mięso świeże , nie mrożone.	kg	1100			
8	Kielbasa biała z mięsa wieprzowego , nie wędzona ,parzona średnio rozdrobniona,nietrwała w osłonce z jelita naturalnego ,min 82% mięsa wieprzowego.	kg	90			

9	Kiełbasa wiejska , w formie typowych wianków z delikatnie pomarszczoną skórką o barwie ciemnobrązowej. Na przekroju widoczne kawałki mięsa i tłuszczu o barwie różowo szarej, konsystencja zwarta, krucha i łamiwa. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej z wyczuwalnym aromatem czosnku	kg	15			
10	Kiełbasa kanapkowa	kg	100			
11	Kiełbasa kminkowa – kiełbasa grubo rozdrobniona, z widocznymi ziarnami kminku, wyrób wieprzowo-wołowy wędzono-parzony.	kg	130			
12	Kiełbasa krotoszyńska – wyrób wieprzowy- wołowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony, smak i zapach dla kiełbasy peklowanej, wędzonej, parzonej podduszanej. Batony w osłonkach sztucznych o długości 35-45 cm i średnicy od 65-80mm.Barwa jasnobrązowa do ciemnobrązowej.	kg	100			
13	Mielonka wieprzowa, wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej, sztucznej. Osłonka powinna przylegać do batonu, mięso średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone, nie rozpadające się, po przekroju lekko wilgotna. Barwa w przekroju jasno różowa, niedopuszczalne zacieki galarety.	kg	110			
14	Metka tradycyjna – mięso mielone wołowe z widocznymi kawałkami mięsa, kolor różowy.	kg	80			
15	Metka łososiowa (mięso wieprzowe lub wołowe z wyczuwalnym smakiem wędzenia )	kg	80			
16	Kiełbasa mortadela, min.80% zawartości mięsa, drobno rozdrobniona , barwa jasnoróżowa	kg	160			
17	Kiełbasa różnowa – zawartość mięsa nie mniej niż 75% średnio rozdrobniona wędzona, parzona, batony ok. 200-250gr w osłonkach naturalnych, barwa jasnobrązowa.	kg	300			

18	Kiełbasa podwawelska z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, wędzona w osłonce naturalnej.	kg	20			
19	Kiełbasa mielonka prasowana wieprzowa – produkt z grupy mielonek, parzony, średnio rozdrobniony na bazie mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach dużych lub średnich	kg	100			
20	Kiełbasa szynkowa wieprzowa z mięsa chudego w osłonce sztucznej, grubo rozdrobniona. Barwa na przekroju od jasno do ciemnoróżowej, min. 85% mięsa wieprzowego.	kg	120			
22	Kiełbasa śląska - wyrób czysto wieprzowy wędzony parzony, średnio rozdrobniony, w jelitach cienkich lub w średnich o długości od 12 do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje.	kg	140			
23	Kości wędzone ze schabu lub karczku	kg	80			
24	Krupniok o dł 15-18 cm, grubości około 5 cm w jelicie wieprzowym, parzonym, barwa od szarobrązowej do ciemnobrązowej, konsystencja jednolita, barwa farszu od brązowej do ciemnobrązowej.	kg	10			
25	Łopatka wieprzowa b/k, barwa jasna, bez skóry z niewielką ilością tłuszczu	kg	1300			
27	Ozory wieprzowe	kg	160			
28	Parówka gruba zawartość mięsa min. 76% mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego, wieprzowina homogenizowana w osłonce z jelita naturalnego, drobno rozdrobniona, dość ścisła, kolor różowy, wielkość ok. 100G	kg	140			
29	Parówka drobiowa lub wieprzowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona, wygląd na przekroju barwy różowej do ciemnoróżowej w osłonkach naturalnej lub sztucznej o wielkości 70g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu.	kg	160			

30	Pasztetowa wędzona extra z mięsa oraz z podrobów wieprzowych, konsystencja ścisła, zawartość mięsa min 41% wędzona, barwa szaro – brązowa.	kg	140			
31	Pasztet zapiekany wieprzowy w blaszce forma prostokątna, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład mięso wieprzowe skórki, przyprawy	kg	48			
32	Płucka czyste	kg	100			
33	Podgardle wędzone	kg	10			
34	Polędwica drobiowa, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70%, wyrób w osłonce barierowej sztucznej, dł. Batonu około 20 cm i średnicy około 5 cm, barwa jasno różowa, lekko wilgotna, soczysta	kg	100			
35	Polędwica sopocka – zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, parzony o powierzchni czystej, barwa powierzchni czystej i suchej, barwa złoto-pomarańczowa, produkt soczysty, kruchy, lekko wilgotny po przekroju, niedopuszczalny wyciek soku	kg	120			
36	Salami, zapach charakterystyczny dla danego wyrobu np. pieprzu, cebuli, ziół prowansalskich, papryki, konsystencja dość krucha średnio rozdrobniona z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego, struktura dość ścisła, zwarta, nierozpadająca się. Barwa naturalna dla mięsa peklowanego od biało różowej do ciemnoczerwonej.	kg	36			
37	Salceson ozorkowy, krwisty z podrobów wieprzowych, parzony z udziałem przypraw, w pęcherzach żółdkowych, po przekroju widoczna kostka ozorów, konsystencja miękka, plastyczna, smak goździkowy.	kg	120			
38	Salceson z indyka drobiowo podrobowy w osłonce sztucznej, konsystencja ścisła, min. 67% drobiowego lub równoważnego.	kg	120			

39	Schab pieczony ,wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu , parzona, posypana na powierzchni przyprawami , soczysta, krucha,barwa jasno brązowa do brązowawej, min.mięsa wieprzowego 78%.	kg	110			
40	Schab b/k , kształt charakterystyczny – owal, barwa mięsa charakterystyczna dla schabu, kolor szary, konsystencja ścisła, zwięzła.	kg	80			
41	Ślonina świeża , bez skóry, w płatach	kg	150			
42	Ślonina wędzona	kg	60			
43	Smalec	kg	50			
44	Szynka gotowana – wędzonka z górnej części szynki,bez kości i skóry,peklowana,wędzona,gotowana, kolor różowy .Minimum 81% mięsa wieprzowego.	kg	280			
45	Szynka wiejska - wędzonka wieprzowa z małą zawartością okrywy tłuszczowej, wędzona oraz parzona, wiązana sznurkiem, barwa produktu złocistego.	kg	240			
46	Szynka krucha ( mięso wieprzowe min.80%,wędzona parzona,z małą ilością tłuszczu z wyczuwalnym smakiem wędzenia )	kg	120			
47	Mięso wołowe(udziec wołowy)-barwa mięsa intensywnie czerwona,zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego,nie mrożone	kg	20			
48	Żeberka – pasy pokryte min.1 cm warstwą mięsa , bez mostka , pocięte w pasy o szer. 10 cm bez tłuszczu.	kg	340			
49	Kielbasa podsuszana z indyka (wędzona,parzona,suszona. Barwa ciemnobrązowa, w przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Waga około 0.8kg	kg	100			

50	Kiełbasa krakowska sucha-powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku, przekrój poprzeczny z widocznymi kawałkami mięsa otoczonymi farszem, w kolorze od jasno do ciemnoróżowego, waga około 0,7kg	kg	100			
51	Szynka z łopatki wieprzowej b/k, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach swoisty charakterystycznego dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia	kg	20			
52	Kaszanka – produkt grubszy ważący do 1,5kg w osłonce jelitowej koloru czarnofioletowego( od krwi i kaszy)	kg	200			
	<b>RAZEM:</b>					