

Zadanie nr 5 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp.	Nazwa produktu	CPV	Jm.	Średnia ilość na 12 m-cy	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość na 12 m-cy netto (E x F)	Wartość na 12 m-cy brutto ExFx (100+G)/100
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Baleron -kruchy, delikatny, wędzony przygotowany z całego mięśnia schabu karkowego, parzony. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	70		5			
2	Boczek gotowany ekstra b/k- powierzchnia czysta lekko wilgotna , konsystencja soczysta krucha. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia oraz pozostałości kości. Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	70		5			
3	Filet z indyka wędzony, parzony.Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	115		5			
4	Flaki wołowe gotowane krojone w paski	151	kg.	125		5			
5	Karkówka b/k świeża-część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy.	151	kg.	200		5			
6	Kaszanka - wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym lub w osłonce sztucznej. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	350		5			
7	Kiełbasa krakowska wieprzowa -batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsnym. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	70		5			

8	Kiełbasa podwawelska w osłonkach naturalnych średnio rozdrobnionych, wędzonych. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3mm nie powinny rozpadać się. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	Kg	180		5		
9	Kiełbasa szynkowa- wieprzowa batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsnym. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	280		5		
10	Kiełbasa śląska w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg	50		5		
11	Kiełbasa toruńska w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	415		5		
12	Kiełbasa wiejska wyrób regionalny gatunek I w osłonkach naturalnych , średnio rozdrobniona, wędzona, na przekroju widoczne kawałki mięsa wieprzowego. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3mm nie powinny rozpadać się. Wyczuwalne przyprawy: pieprz, czosnek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	220		5		
13	Kiełbasa żywiecka batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsnym. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	70		5		
14	Kości wieprzowe świeże pokrzepowe od schabu lub karkówki klasa I.	151	kg.	1 600		5		

15	Łopatka wieprzowa b/k świeża -część zasadnicza wieprzowiny bez fałdu skóry, kości i bez tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	151	kg.	1 000				5		
16	Mortadela batony w osłonkach sztucznych. Konsystencja ścisła, elastyczna, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	60				5		
17	Parówka cienka drobiowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	530				5		
18	Parówka gruba wieprzowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	300				5		
19	Pasztet drobiowo-wieprzowy -zapiekany w foremkach aluminiowych o wadze 500g. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%	151	kg.	500				5		
20	Polędwica drobiowa -wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego (piersi z kurczaka,indyka), parzona w osłonce sztucznej, delikatny smak typowy dla wędlin drobiowych. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	200				5		
21	Polędwica wieprzowa sopocka -wędzony schab bez kości o barwie charakterystycznej dla wyrobu (kolor złoty). Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	280				5		
22	Polędwiczki wieprzowe -część tylnej półtuszy wieprzowej -długi i wąski mięsień wzdłuż grzbietu, przylegający do tylnej części schabu	151	kg.	100				5		
23	Salceson domowy-wieprzowy wyrób w osłonce sztucznej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	85				5		

24	Salceson drobiowy -wyrób w osłonce sztucznej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać.	151	kg.	200		5			
25	Schab b/k świeży -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	151	kg.	270		5			
26	Słonina bez skóry . Wyrób barwy białej o grubości powyżej 1,5cm.	151	kg.	130		5			
27	Szynka wieprzowa parzona . Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krucha, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60% .	151	kg.	275		5			
28	Szynka konserwowa , powierzchnia czysta lekko wilgotna , konsystencja soczysta krucha. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60% .	151	kg	200		5			
29	Szynka pieczona -Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krucha, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60% .	151	kg.	165		5			
30	Szynka wieprzowa b/k świeża -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	151	kg	120		5			
31	Wołowina b/k kl.I świeża-mięso uzyskane z części udźca, bez ścięgien, kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	151	kg.	180		5			

32	Żeberka wieprzowe świeże kl.I. Słonina całkowicie odcięta. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	151	kg.	210		5				
RAZEM										

(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)