

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 xF)	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.	65		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.	65		5			
3	Filet z indyka wędzony, parzony.Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	320		5			
4	Flaki wołowe gotowane krojone w paski	151	kg.	100		5			
5	Karkówka b/k świeża-część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy.	151	kg.	330		5			
6	Kaszanka - wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym lub w osłonce sztucznej. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	300		5			
7	Kiełbasa krakowska wieprzowa podsuszana -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 70%.	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 ścista, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	320			5		
10	Kiełbasa toruńska w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścista , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	350			5		
11	Kiełbasa wiejska wyrób regionalny gatunek I w osłonkach naturalnych , średnio rozdrobniona, wędzona, na przekroju widoczne kawałki mięsa wieprzowego. Konsystencja ścista. Plastry grubości 3mm nie powinny rozpadać się. Wyczuwalne przyprawy: pieprz, czosnek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	370			5		
12	Kiełbasa żywiecka podsuszana batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsnym. Konsystencja ścista, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	151	kg.	70			5		
13	Kości wieprzowe świeże pokrzepowe od schabu lub karkówki klasa I.	151	kg.	1,650			5		
14	Łopátka wieprzowa b/k świeża -część zasadnicza wieprzowiny bez fałdu skóry, kości i bez tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	850			5		
15	Mortadela batony w osłonkach sztucznych. Konsystencja ścista, elastyczna, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	60			5		
16	Parówka cienka drobiowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	480			5		
17	Parówka gruba wieprzowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	250			5		

18	Paszтет drobiowy -zapiekany w foremkach aluminiowych o wadze 500g. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%	151	kg.	450			5		
19	Połędwica 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.	140			5		
20	Połędwiczkі wieprzowe -część tylnej półtuszy wieprzowej -długi i wąski mięsień wzdłuż grzbietu, przylegający do tylnej części schabu	151	kg.	150			5		
21	Salceson domowy-wieprzowy wyrób w osłonce naturalnej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	70			5		
22	Salceson drobiowy -wyrób w osłonce sztucznej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać.	151	kg.	150			5		
23	Schab b/k świeży -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	100			5		
24	Schab pieczony - schab bez kości o barwie charakterystycznej dla wyrobu. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	140					
25	Słonina bez skóry. Wyrób barwy białej o grubości powyżej 1,5cm.	151	kg.	120			5		
26	Szynka włoska bez dymu. 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.	310			5		
27	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	80			5		

28	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.	180			5		
29	Szynka wieprzowa b/k świeża -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg	130			5		
30	Wołowina b/k kl.I świeża-mięso uzyskane z części udźca, bez ścięgien, kości i tłuszczu .Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	260			5		
31	Żeberka wieprzowe świeże kl.I. Słonina całkowicie odcięta. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	210			5		
RAZEM									

.....
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)