

**MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE -
PODATEK VAT 5%**

Załącznik nr 2a
do SIWZ

Lp	Wyszczególnienie towaru	Jednostka miary	Ilość zamówiona w dostawie rocznej	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 ciemnowiśniowej.	kg	80		
2	Blok tostowy z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobnionego ,skład min.45% mięsa wieprzowego.	kg	90		
3	Boczek wędzony (min45% mięsa wieprzowego, bez żeberka, wędzony parzony, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała)	kg	200		
4	Flaczki wołowe (krojone, blanszowane, czyste)	kg	240		
5	Franfuterki – zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobnione, krótkie kiełbaski 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	1000		
8	Kiełbasa 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 łamliwa. 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 wieprzowo- wołowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony, smak i zapach dla kiełbasy peklowanej, wędzonej, parzonej i 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 lasno 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 rożnowa – zawartość mięsa nie mniej niż 75% średnio rozdrobniona wędzona, parzona, batony ok. 200-250gr w osłonkach naturalnych, arwa jasnobrązowa.	kg	300		
18	Kiełbasa podwawelska z mięsa wieprzowego, rednio 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		
21	Kiełbasa piwoszki – kiełbasa wieprzowa ,średnio rozdrobniona, wędzona w osłonie sztucznej	kg	60		

22	Kiełbasa śląska - wyrób czysto wieprzowy wędzony parzony, średnio rozdrobniony, w jelita odkręcane, tworzą zwoje.	kg	120		
23	Kości wędzone ze schabu lub karczku	kg	50		
24	Krupniok o dł 15-18 cm , grubości około 5 cm w jelicie wieprzowym, parzonym ,barwa od szarobrazowej do ciemnobrazowej, konsystencja jednolita, barwa farszu od brązowej do ciemnobrazowej.	kg	10		
25	Łopatka wieprzowa b/k, barwa jasna, bez skóry z niewielką ilością tłuszczu	kg	1500		
26	Nóżki wieprzowe ,dolny odcinek kończyny tylnej, czyste ,kolor różowy	kg	20		
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	Paszтетowa wędzona extra z mięsa oraz z podrobów wieprzowych, konsystencja ścisła ,zawartość mięsa min 41% wędzona, barwa szaro – brązowa.	kg	140		
31	Paszтет zapiekany wieprzowy w blaszce forma prostokątna ,barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła ,skład mięso wieprzowe skórki ,przyprawy	kg	48		
32	Płuca czyste	kg	100		
33	Podgardle wędzone	kg	15		
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 białą różowej do ciemnoczerwonej.	kg	36		
37	Salceson ozorkowy, krwisty z podrobów wieprzowych, parzony z udziałem przypraw, w pęcherzach żołądkowych, po przekroju widoczna kostka ozorów, konsystencja miękka, plastyczna, smak goździkowy.	kg	120		
38	Salceson z indyka drobiowo podrobowy w osłonie 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	Słonina świeża , bez skóry, w płatach	kg	100		
42	Słonina wędzona	kg	60		
43	Smalec	kg	70		
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	200		
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	Kiełbasa 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		
	RAZEM:				