

| Lp. | Nazwa towaru | Opis przedmiotu zamówienia | J.m. | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka podatku VAT | Kwota podatku | Jena jednostkowa brutto 9=6+8 | Wartość brutto 10=5*9 |
|-----|------------------------------|---|------|------------------|------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9=6+8 | 10=5*9 |
| 1 | Boczek surowy | bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony | kg | 100 | | 5% | | | |
| 2 | Boczek wędzony | Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeber. Zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych. | kg | 273 | | 5% | | | |
| 3 | Kabanosy | zawartość mięsa min 90%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g | kg | 60 | | 5% | | | |
| 4 | Kielbasa krakowska | Kielbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm. | kg | 779 | | 5% | | | |
| 5 | Kielbasa śląska | Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Batony w osłonkach o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej. | kg | 505 | | 5% | | | |
| 6 | Kielbasa szynkowa | Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona. Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. | kg | 580 | | 5% | | | |
| 7 | Kielbasa zwyczajna | Kielbasa poduszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. | kg | 276 | | 5% | | | |
| 8 | Kielbasa wiejska | Mięso wieprzowe co najmniej 70%, kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i pieczona. Wyrób świeży, nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 160 | | 5% | | | |
| 9 | Kielbasa biała parzona | Zawartość mięsa min 70%; kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 110 | | 5% | | | |
| 10 | Kielbasa żywiecka | Kielbasa poduszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. | kg | 845 | | 5% | | | |
| 11 | Kielbasa cienka podwawelska | Zawartość mięsa min 70%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g; kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 882 | | 5% | | | |
| 12 | Kielbasa głogowska | Zawartość mięsa wieprzowego min 70%, kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 205 | | 5% | | | |
| 13 | Łopatka wieprzowa bez kości, | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie naskrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. | kg | 4454 | | 5% | | | |
| 14 | Szynka wieprzowa bez kości, | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie naskrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. | kg | 3030 | | 5% | | | |
| 15 | Schab wieprzowy bez kości, | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie naskrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. | kg | 3311 | | 5% | | | |
| 16 | Karczek wieprzowy bez kości | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie naskrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. | | 1040 | | 5% | | | |
| 17 | Kości wieprzowe | pokrępowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia | kg | 570 | | 5% | | | |
| 18 | Kości wieprzowe schabowe | kości znajdujące się w schabie, przepolowane kregi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepolowane kregi żeber Kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia | kg | 465 | | 5% | | | |
| 19 | Łopatka wołowa bez kości, | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie naskrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. | kg | 90 | | 5% | | | |
| 20 | Szponder wołowy | mięso świeże z kością, nie mrożone, surowe- nie poddane żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, barwy ciemnoczerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładka bez opłków kości. | kg | 105 | | 5% | | | |
| 21 | Udziec wołowy zrazowy dolny | klasy I, świeży, nie mrożony | kg | 310 | | 5% | | | |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------|---|-----|------|----|--|--|--|
| 22 | Łopatka cielęca bez kości, | Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie naskrzykowane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięsni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 100 | 5% | | | |
| 23 | Wieprzowina smalec rulon | 100% mięso wieprzowe | kg | 80 | 5% | | | |
| 24 | Ozory wieprzowe | klasy I, świeży, nie mrożony | kg | 50 | 5% | | | |
| 25 | Mielonka tyrolska | Mięso wieprzowe 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (w tym: mleko, seler), Wyrób parzony, w przezroczyście, barierowej osłonce, charakterystycznie uformowanej w jednolite poładowania na całej powierzchni. Pod osłonką widoczne składniki farszu. | kg | 246 | 5% | | | |
| 26 | Parówki drobiowe | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odestynowanego mechanicznie). Zawartość mięsa z indyka minimum 70%. Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12 – 16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. | kg | 540 | 5% | | | |
| 27 | Parówki cienkie wieprzowe z szynki | Zawartość mięsa min. 90%, bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 822 | 5% | | | |
| 28 | Parówki wieprzowe | Zawartość mięsa co najmniej 70%, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 620 | 5% | | | |
| 29 | Ogonówka | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Kształt nieforemnego stożka. Wyrób świeży, nie mrożony, co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia. | kg | 720 | 5% | | | |
| 30 | Poledwica drobiowa | filet z kurczaka powyżej 90%, sól, cukier, przyprawy naturalne. Smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu. Opakowanie jednostkowe nie uszkodzone. Co najmniej 10 dni terminu ważności. | kg | 320 | 5% | | | |
| 31 | Poledwica z indyka | Wyrób z mięsa indyczego min 57% otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych, wędzony, parzony | kg | 190 | 5% | | | |
| 32 | Poledwica z warzywami | Wyrób drobiowy, homogenizowany, z warzywami, mięso indyka min. 57%, warzywa konserwowe w różnych proporcjach | kg | 210 | 5% | | | |
| 33 | Poledwica sopocka | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 1660 | 5% | | | |
| 34 | Poledwica sopocka pakowana próżniowo | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g. | szt | 400 | 5% | | | |
| 35 | Rolada schabowa | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 580 | 5% | | | |
| 36 | Schab pieczony | Zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 485 | 5% | | | |
| 37 | Schab pieczony pakowany próżniowo | Zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g | szt | 400 | 5% | | | |
| 38 | Szynka drobiowa prasowana | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 360 | 5% | | | |
| 39 | Szynka kanapkowa | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 60 | 5% | | | |
| 40 | Szynka delikatesowa | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 590 | 5% | | | |
| 41 | Szynka konserwowa wieprzowa | Zawartość mięsa wieprzowego min. 70% | kg | 305 | 5% | | | |
| 42 | Paszтет drobiowy | Produkt otrzymany z mięsa drobiowego (min. 52 %), z dodatkiem mięsa wieprzowego (min. 7%). Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. | kg | 270 | 5% | | | |
| 43 | Paszтет wieprzowy | Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego (min. 60). Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. W foremce. | kg | 280 | 5% | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|--|----|------|----|--|--|--|
| 44 | Pieczeń cygańska | 70% mięsa, drobno rozdrobniony, parzony z dodatkiem białka sojowego, według receptury. Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 68 | 5% | | | |
| 45 | Pieczeń rzymska | Produkt blokowy wieprzowy min. 60%, drobno rozdrobniony, parzony. Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 220 | 5% | | | |
| 46 | Ślonina świeża, surowa, bez skóry, nie mrożona | Ślonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chlodziennia. Platy lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych naciec. | kg | 105 | 5% | | | |
| 47 | Szynka biała pieczona | Szynka biała wieprzowa przygotowana z kawałka mięsa z tylnej ćwiartki świni bez skóry i kości, min. 70% mięsa. Parzona a nie wędzona, koloru białego szarawego. W środku różowa dzięki użyciu soli peklowanej do marynaty. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste. | kg | 485 | 5% | | | |
| 48 | Szynka wędzona | Przetwór mięsny, min. 70% mięsa, bez ostonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, bez kości i skóry. Konsystencja i struktura dość ścista, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego. | kg | 237 | 5% | | | |
| 49 | Filet z kurczaka - pojedynczy | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień pierśsiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry, kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 4484 | 5% | | | |
| 50 | Filet z indyka | Element tuszki indyczej obejmujący mięsień pierśsiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie pierśsiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 980 | 5% | | | |
| 51 | Skrzydła z indyka | Element tuszki indyka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 740 | 5% | | | |
| 52 | Skrzydła z kurczaka | Element tuszki kurczaka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 220 | 5% | | | |
| 53 | Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej | Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 405 | 5% | | | |
| 54 | Udziec z kurczaka | Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa min. 200 g. | kg | 3039 | 5% | | | |
| 55 | Ćwiartka z kurczaka | Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa od 200 g. | kg | 1980 | 5% | | | |
| 56 | Porcja rosółowa ze skrzydełkami | Korpus świeży ze skrzydełkami, w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie naciecia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. | kg | 2955 | 5% | | | |
| 57 | Baleron z indyka | Zawartość mięsa min 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 100 | 5% | | | |
| 58 | Rolada z kurczaka | filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 70 | 5% | | | |
| 59 | Podudzie trybowane z kurczaka | Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt, trybowany. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie naciecia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. | kg | 480 | 5% | | | |
| 60 | Frankfurterki drobiowe | Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Niedopuszczalne: zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, barwa, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zabrudzenia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. | kg | 320 | 5% | | | |
| 61 | Filet z indyka wędzony | Produkt świeży, co najmniej 70% mięsa. | kg | 475 | 5% | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|----------------------------|---|----|-----|--|----|-----------------------------|--|--|
| 62 | Szynka drobiowa | Szynka drobiowa przygotowana z filetów z kurczaka 70%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste. | kg | 135 | | 5% | | | |
| 63 | Łopatka wieprzowa pieczona | Zawartość mięsa min 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g; Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw | kg | 365 | | 5% | | | |
| 64 | Mięso gulaszowe z indyka | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 400 | | 5% | | | |
| 65 | Mięso gulaszowe z kurczaka | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 150 | | 5% | | | |
| 66 | Mięso mielone z indyka | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 300 | | 5% | | | |
| 67 | Szyje indycze | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 270 | | 5% | | | |
| 68 | Wątróbka drobiowa | Klasa I, świeże, nie mrożone | kg | 150 | | 5% | | | |
| 69 | Szynka wieprzowa zrazowa | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi | kg | 100 | | 5% | | | |
| 70 | Nogi wieprzowe | Noga wieprzowa przednia odcinana w stawie podkramiennie-nadgarstkowym z pozostawieniem kości nadgarstka przy nodze. Występują kości nadgarstka, śródreżca i palców. Noga tylna odcięta powyżej stawu skokowego w ten sposób by guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego. | kg | 20 | | 5% | | | |
| 71 | Golonka przednia | Golonkę odcina się od góry od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego, a od dołu po linii odcięcia nogi tylnej, tj. powyżej stawu skokowego, tak by guz kości piętowej pozostał przy nodze, a szpik kostny nie był odsłonięty. | kg | 20 | | 5% | | | |
| 72 | Szynka wieprzowa gotowana | Zawartość mięsa min. 70%, wędzona, bez osłonek, o zachowanej strukturze tkankowej, Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Peklowana, solona, parzona. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. jednolita barwa, typowy zapach, smak i soczystość. Co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia. | kg | 265 | | 5% | | | |
| 73 | Kości wieprzowe wędzone | Kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Porąbane na mniejsze części | kg | 85 | | 5% | | | |
| 74 | Schab z majerankiem | Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw z charakterystyczną otoczką z majeranku | kg | 180 | | 5% | | | |
| 75 | Półdewiczki wieprzowe | Nienastrykiwane, klasa I, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu | kg | 35 | | 5% | | | |
| 76 | Podudzie z kurczaka | Produkt świeży, uboju i obróbki poobojowej kurcząt. Prawidłowo wykrawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjeźdzonego tłuszczu. | kg | 365 | | 5% | | | |
| 77 | Podgardle surowe | część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych | kg | 10 | | 5% | | | |
| 78 | | | | | | | SUMA (suma wartości brutto) | | |

Mięso wieprzowe i wołowe pochodzące z klas EUROP.

Produkty winny być świeże, nie mrożone.

Produkty winny posiadać co najmniej 70% terminu przydatności zadeklarowanego przed producenta, chyba że wskazano inaczej.

Produkty mięsne winny spełniać wymagania weterynaryjne określone w przepisach o produktach pochodzenia zwierzęcego; mięso wchodzące w skład produktów mięsnych stanowi mięso, o którym mowa w art. 1 ust. 1; Ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444); nabyte świnię w in po cenach nie niższych niż ceny, o których mowa w art. 1 ust. 1 pkt 4; cyt. ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444); produkty mięsne spełniają szczególne wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 4. cyt. Ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444).

.....
 podpis osoby / osób upoważnionych do
 występowania w imieniu wykonawcy