

L.p.	Nazwa towaru	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Kwota podatku	Jena jednostkowa brutto	Wartość brutto
	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	0		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	50		5%			
3	Kabanosy	zawartość mięsa min 90%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g	kg	0		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	0		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 z prześwitami składników pod osłonką.	kg	100		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	40		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	0		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	0		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	50		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	0		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	50		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	0		5%			
13	Łopatką wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożywane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków 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	500		5%			
14	Szynka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożywane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków 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	500		5%			
15	Schab wieprzowy bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożywane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków 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	500		5%			
16	Karczek wieprzowy bez kości	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożywane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna.		300		5%			
17	Kości wieprzowe	pokrzepowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg	0		5%			
18	Kości wieprzowe schabowe	kości znajdujące się w schabie, przepołowione (kregi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kregi żeber) kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg	0		5%			
19	Łopatką wołowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrożywane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków 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	50		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 opilków kości.	kg	0	5%			
21	Udziec wołowy zrazowy dolny	klasy I, świeży, nie mrożony	kg	150	5%			
22	Łopatka cielęca bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. 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 jedrna i elastyczna.	kg	100	5%			
23	Wieprzowina smalec rulon	100% mięso wieprzowe	kg	0	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: mięsko, seler), Wyrób parzony, w przezroczystej, barierowej osłonce, charakterystycznie uformowanej w jednolite połatdowania na całej powierzchni. Pod osłonką widoczne składniki farszu.	kg	0	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 odcostnionego 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	0	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	0	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	0	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 gołonki. Kształt nieforemnego stożka. Wyrób świeży, nie mrożony, co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.	kg	0	5%			
30	Poładwica 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	0	5%			
31	Poładwica z indyka	Wyrób z mięsa indyczego min 57% otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych, wędzony, parzony	kg	0	5%			
32	Poładwica z warzywami	Wyrób drobiowy, homogenizowany, z warzywami, mięso indyka min. 57%, warzywa konserwowe w różnych proporcjach	kg	0	5%			
33	Poładwica 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	0	5%			
34	Poładwica 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	0	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	0	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	0	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	0	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	0	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	0	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	0	5%			
41	Szynka konserwowa wieprzowa	Zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	0	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	0	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 zmieloność oraz konsystencja zbyt twarda i maista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. W foremce.	kg	0	5%				
44	Pieczeń cygańska	Produkt blokowy wieprzowo-drobiowy, min. 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	0	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	0	5%				
46	Ślonina świeża, surowa, bez skóry, nie mrożona	Ślonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia. Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć.	kg	0	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 pekującej do marynaty. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste.	kg	0	5%				
48	Szynka wędzona	Przetwór mięsny, min. 70% mięsa, bez osłonki 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 ściśle, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego.	kg	0	5%				
49	Filet z kurczaka - pojedynczy	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry, kości i ścięgna w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	600	5%				
50	Filet z indyka	Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgna, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	500	5%				
51	Skrzydła z indyka	Element tuszki indyka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	0	5%				
52	Skrzydła z kurczaka	Element tuszki kurczaka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	0	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 wykrawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie i powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	160	5%				
54	Udziec z kurczaka	Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa min. 200 g.	kg	600	5%				
55	Ćwiartka z kurczaka	Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa od 200 g.	kg	150	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 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 zjełzłego tłuszczu.	kg	0	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	0	5%				
58	Rolada z kurczaka	filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu.	kg	0	5%				

59	Podudzie trybowane z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt, trybowany. 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 zjełzalego tłuszczu.	kg	0	5%				
60	Frankfurterki drobiowe	Kiełbasa drobiowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Niedopuszczalne: zawilgoconie powierzchni, kiełbasy 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	0	5%				
61	Filet z indyka wędzony	Produkt świeży, co najmniej 70% mięsa.	kg	0	5%				
62	Szynka drobiowa	Szynka drobiowa przygotowana z filetów z kurczaka 70%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkami przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste.	kg	0	5%				
63	Łopatką 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	0	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	100	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	0	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	0	5%				
67	Szyje indyjskie	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg	200	5%				
68	Wątróbka drobiowa	Klasa I, świeże, nie mrożone	kg	80	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	0	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 piętowej kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego.	kg	0	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 linię odcięcia nogi tylnej, tj. powyżej stawu skokowego, tak by guz kości piętowej pozostał przy nodze, a szpik kostny nie był odsłonięty.	kg	0	5%				
72	Szynka wieprzowa gotowana	Zawartość mięsa min. 70%, wędzona, bez osolek, 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	0	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	0	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	0	5%				
75	Półdewiczki wieprzowe	Nienastrzykiwane, klasa I, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu	kg	0	5%				
76	Podudzie z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej 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 zjełzalego tłuszczu.	kg	200	5%				
77	Podgardle surowe	część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych	kg	0	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 wiri 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 szczegółowe wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 4. cyt. Ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444).

ZAMAWIAJĄCY

Wykonawca