

LP	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Bursa szkolna nr 5	Cena jednostkow a netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
				Szacunkow a ilość					
1	2	3	4	5	6	7=6*5	8	9	10=7+9
1	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	10			5%		
2	Boczek surowy	bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony	kg	15			5%		
3	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	15			5%		
4	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	0			5%		
5	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 ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	300			5%		
6	Filet z indyka wędzony	Produkt świeży, co najmniej 70% mięsa.	kg	150			5%		
7	Filet z kurczaka - pojedynczy	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry, kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	700			5%		
8	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	350			5%		
9	Kabanosy	zawartość mięsa min 90%, tłuszczu - max. 10% . Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	30			5%		
10	Karczek wieprzowy bez kości	Mięso świeże, surowe bez łań, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	100			5%		
11	Kielbasa biała parzona	kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, w składzie min. 68% mięsa, zawartość tłuszczu max. 10%. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	30			5%		
12	Kielbasa cienka podwawelska	kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, Zawartość mięsa min. 68%, tłuszczu -max.10% . Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	30			5%		
13	Kielbasa krakowska	Kielbasa wieprzowo-wołowa-wędzona, parzona, grubo rozdrobniona o zawartości mięsa min. 68% . Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	150			5%		

14	Kiełbasa szynkowa	Kiełbasa 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. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	100		5%		
15	Kiełbasa śląska	Kiełbasa 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 prześwytami składników pod osłonką.	kg	50		5%		
16	Kiełbasa wiejska	kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i pieczona o zawartości mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu max. 10%. Wyrób świeży, nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	50		5%		
17	Kiełbasa zwyczajna	Kiełbasa podsuszana 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. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	0		5%		
18	Kiełbasa żywiecka	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu max. 10%. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	150		5%		
19	Kości wieprzowe	pokrępowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg	0		5%		
20	Kości wieprzowe schabowe	kości znajdujące się w schabie, przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi żeber Kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg	20		5%		
21	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%		
22	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, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	0		5%		
23	Łopatka cielęca bez kości,	Mięso świeże, surowe bez łań, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydląt młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	10		5%		
24	Łopatka wieprzowa -mielona	Mięso świeże, surowe bez łań, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydląt młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	500		5%		

25	Łopatka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. 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 jędrna i elastyczna.	kg	100			5%		
26	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	200			5%		
27	Łopatka wołowa 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 opłatków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	20			5%		
28	Mielonka tyrolska	Mięso wieprzowe 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (w tym: mleko, seler), Wyrób parzony, w przezroczystej, barierowej osłonce, charakterystycznie uformowanej w jednolite połażdżenie na całej powierzchni. Pod osłonką widoczne składniki farszu. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	0			5%		
29	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	150			5%		
30	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%		
31	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	250			5%		
32	Nogi wieprzowe	Noga wieprzowa przednia odcinana w stawie podkammeno-nadgarstkowym z pozostawieniem kości nadgarstka przy nodze. Występują kości nadgarstka, śródreżna i palców. Noga tylna odcięta powyżej stawu skokowego w ten sposób by guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego.	kg	0			5%		
33	Ogonówka	smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość mięsa min. 68%, tłuszczu-max. 10%. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Kształt nieforemny stożka. Wyrób świeży, nie mrożony, co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.	kg	200			5%		
34	Ozory wieprzowe	klasy I, świeże, nie mrożone	kg	0			5%		
35	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. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	20			5%		
36	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%		
37	Parówki wieprzowe 90% mięsa.	Zawartość mięsa min. 90%, bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	30			5%		

38	Pasztet 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	15			5%		
39	Pasztet 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	15			5%		
40	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%		
41	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%		
42	Podgardle surowe	część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych	kg	0			5%		
43	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 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 zjełczałego tłuszczu.	kg	100			5%		

44	Podudzie z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt. Prawdłowo wykrwawiony 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, jasnorożowa, 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 zjełczałego tłuszczu.	kg	50			5%		
45	Polędwica drobiowa	sól, cukier, przyprawy naturalne. Smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu. Zawartość mięsa drobiowego min. 59%. Opakowanie jednostkowe nie uszkodzone. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	200			5%		
46	Polędwica sopocka	Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	300			5%		
47	Polędwica sopocka pakowana próżniowo	Zawartość mięsa min. 68% zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g.	szt	100			5%		
48	Polędwica z indyka	Wyrób z mięsa indyczego min 57% otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych, wędzony, parzony. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	200			5%		
49	Polędwica z warzywami	Wyrób drobiowy, homogenizowany, z warzywami, mięso indyka min. 57%, warzywa konserwowe w różnych proporcjach. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	0			5%		
50	Polędwiczkę wieprzową	Nienastrzykiwane, klasa 1, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu	kg	30			5%		
51	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. Prawdłowo wykrwawiony 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, jasnorożowa, 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 zjełczałego tłuszczu.	kg	30			5%		
52	Rolada z kurczaka	filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu.	kg	180			5%		
53	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. Opakowanie co najmniej 100g, Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	180			5%		
54	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	30			5%		
55	Schab wieprzowy bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opióków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	400			5%		

56	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	150			5%		
57	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	30			5%		
58	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	0			5%		
59	Słonina świeża, surowa, bez skóry, nie mrożona	Słonina 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	3			5%		
60	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 opiózków kości.	kg	30			5%		
61	Szyje indycze	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg	40			5%		
62	Szynka wędzona	Przetwór mięsny, min. 80% 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 ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego.	kg	150			5%		
63	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 biało szarawego. W środku różowa dzięki użyciu soli peklującej do marynaty. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste.	kg	150			5%		
64	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	150			5%		
65	Szynka kanapkowa/delikatesowa	Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg	150			5%		
66	Szynka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiózków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	400			5%		
67	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	150			5%		
68	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%		
69	Udziec wołowy zrazowy dolny	klasy I, świeży, nie mrożony	kg	20			5%		
70	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	300			5%		

71	Wątróbka drobiowa	Klasa I, świeże, nie mrożone	kg	0			5%		
72	Wieprzowina smalec rulon	100% mięso wieprzowe	kg	5			5%		
73	Łopataka wołowa bez kości	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego. Śródmięśniowego, Pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	0			5%		
74	Noga z kurczaka	Element tuszki kurczęcej. Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiony i odcieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa od 250g- do 300g	kg	0			5%		
75	Szynka surowa kulka	mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna	kg	0			5%		
76	SUMA						xxx		

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 ino 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).

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