

Część I – mięso i wędliny wieprzowo - wołowe oraz tłuszcze zwierzęce:

L.p.	Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)	Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg)	Podstawowa ilość w okresie trwania umowy (kg)	Opcjonalna ilość w okresie trwania umowy (kg)
1.	Metka cebulowa - wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	800,00	560,00	240,00
2.	Kiełbasa zwyczajna - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wysoko wydajna, wędzona, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	5 600,00	3 920,00	1 680,00
3.	Kiełbasa biała parzona -Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 500,00	1 050,00	450,00
4.	Kiełbasa mortadela - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 500,00	1 750,00	750,00
5.	Kiełbasa piwna - Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, baton w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	800,00	560,00	240,00
6.	Kiełbasa jarmarczna - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	2 600,00	1 820,00	780,00
7.	Kiełbasa śląska - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	2 400,00	1 680,00	720,00
8.	Lunchmeat – Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 300,00	910,00	390,00
9.	Kiełbasa pasztetowa podwędzana - wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, pęta w ostonce naturalnej lub sztucznej Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30%	800,00	560,00	240,00
10.	Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 000,00	1 400,00	600,00
11.	Parówki cienkie typu(hot –dog) - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w ostonce niejadalnej, Skład: mięso wieprzowe min. 50%	1 200,00	840,00	360,00
12.	Blok konserwowy - produkt blokowany	1 200,00	840,00	360,00

	wieprzowy grubo rozdrobniony parzony z połączonych kawałków mięsa, baton w ostonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%			
13.	Paszтет wieprzowy – Paszтет z mięsa wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, dostarczany w foremkach lub w pętach w sztucznych ostonkach Skład: mięso wieprzowe min. 25%, wątroba wieprzowa min. 10 %	1 000,00	700,00	300,00
14.	Kaszanka (baton) – wyrób w ostonie poliamidowej: powierzchnia czysta, ostonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno-brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna.	1 500,00	1 050,00	450,00
15.	Polędwica szkolna - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w ostonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 65%	1 600,00	1 120,00	480,00
16.	Smaczek konserwowy - wyrób garmazeryjny drobno rozdrobniony wieprzowy, baton w ostonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 50%	600,00	420,00	180,00
17.	Salceson - wędlna podrobowa wieprzowa, parzona Skład: mięso wieprzowe min. 40%, podroby min. 15%	1 000,00	700,00	300,00
18.	Wątroba wieprzowa - podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.	1 800,00	1 260,00	540,00
19.	Smalec kanapkowy - wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w ostonce niejadalnej Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46%	400,00	280,00	120,00
20.	Schab b/k - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	400,00	280,00	120,00
21.	Mięso wieprzowe mielone – Elementy mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, zawartość tłuszczu do 30%, pakowane w worki vac max. po 5 kg.	3 000,00	2 100,00	900,00
22.	Trimming wołowy 80/20 -Elementy mięsa wołowego pochodzące z części zasadniczych	750,00	525,00	225,00

	tuszy wołowej, o maksymalnej zawartości tłuszczu 20%; bez skór, błon, kości, węzłów chłonnych			
23.	Pachwina wędzona - element wędzony-wieprzowy (tylna część), pozbawiony kości, w kształcie nieforemnego bloku; znajduje się w tylnej części półtuszy, stosunek mięsa do tłuszczu 60 do 40. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości.	450,00	315,00	135,00
24.	Ślonina – element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.	400,00	280,00	120,00
Część II – mięsa i wędliny drobiowe:				
1.	Baleron drobiowy – produkt parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	600,00	420,00	180,00
2.	Kiełbasa mielona drobiowa – średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	1 000,00	700,00	300,00
3.	Mortadela drobiowa – Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	2 500,00	1 750,00	750,00
4.	Wędlina czysto drobiowa - średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.70%,tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych	300,00	210,00	90,00
5.	Serdelki drobiowe - produkt homogenizowany, parzony, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 15 %, bez dodatku produktów wieprzowych	2 400,00	1 680,00	720,00
6.	Baton drobiowy - produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz do 15%	1 000,00	700,00	300,00
7.	Połędwica królewska drobiowa - produkt homogenizowany, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz do	700,00	490,00	210,00

	15%, bez dodatku produktów wieprzowych			
8.	Półdewica złota drobiowa - produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	700,00	490,00	210,00
9.	Szynkówka drobiowa - produkt grubo rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 12%, bez dodatku produktów wieprzowych	400,00	280,00	120,00
10.	Kiełbasa zwyczajna drobiowa - wyrób średnio rozdrobniony, parzony, pęta w osłonce naturalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 60%, tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych	600,00	420,00	180,00
11.	Ćwiartka z kurczaka(świeża) - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	2 500,00	1 750,00	750,00
12.	Serca drobiowe - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa.	800,00	560,00	240,00
13.	Żołądki drobiowe - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa.	1 000,00	700,00	300,00
14.	Mięso drobne z indyka - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	1 600,00	1 120,00	480,00

Towar, o którym mowa powyżej musi być odpowiednio opakowany (opakowanie do kontaktu z żywnością), powinien być odpowiednio opisany: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia lub data produkcji z opisanym terminem ważności – opis powinien dotyczyć danej dostawy.