Załącznik do umowy nr 1

**WYKAZ WYROBÓW WĘDLINIARSKICH I MIĘSA**

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **J.m.** | **Przewidywana ilość na 2020 rok** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Smalec spożywczy**  tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny | kg | 30 |
| 2 | **Schab środkowy z kością**  świeży | kg | 230 |
| 3 | **Mięso wieprzowe – karkowe** bez kości  świeże | kg | 190 |
| 4 | **Łopatka wieprzowa z kością** (bez skóry i tłuszczu)  świeża | kg | 140 |
| 5 | **Łopatka wieprzowa bez** **kości** (bez skóry i tłuszczu)  świeża | kg | 400 |
| 6 | **Żeberka wieprzowe** (paski środkowe)  świeże | kg | 40 |
| 7 | **Udziec wołowy bez kości**  świeży | kg | 180 |
| 8 | **Flaki wołowe krojone**  produkt wołowy, krojony, gotowany | kg | 30 |
| 9 | **Pasztet pieczony**  minimum 60% mięsa wieprzowego, pieczony, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 90 |
| 10 | **Bok wędzony bez żeberek**  parzony minimum 90% boczku | kg | 150 |
| 11 | **Kiełbasa toruńska**  średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, minimum 82,9% mięsa  wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, podsuszana, krucha, ciemny kolor wędzenia wyczuwalny smak przypraw, a w szczególności wędzenia | kg | 90 |
| 12 | **Kiełbasa podwawelska**  średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, minimum 78% mięsa  wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw | kg | 20 |
| 13 | **Kiełbasa śląska**  średnio rozdrobniona ,minimum 80% mięsa wieprzowego, w  osłonce naturalnej , wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 360 |
| 14 | **Parówki wieprzowe**  paluszki w osłonce poliamidowej, min 75% mięsa wieprzowego,  bez widocznych oznak, tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa | kg | 130 |
| 15 | **Kiełbasa biała parzona**  średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 65% mięsa  wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, parzona | kg | 60 |
| 16 | **Kiełbas szynkowa wieprzowa** średnio rozdrobniona, min 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw | kg | 60 |
| 17 | **Kiełbasa żywiecka**  grubo mielona, podsuszana, podwędzana, ( 100g gotowego wyrobu wyprodukowanego ze 125 g mięsa wieprzowego) wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 60 |
| 18 | **Kiełbasa krakowska parzona**  mięso wieprzowe 60% grubo rozdrobniona, parzona, osłonka papierowa | kg | 20 |
| 19 | **Szynka gotowana / wędzona**  wyrób gotowany / wędzony o zachowanej strukturze tkankowej bez skóry i słoniny, skład mięsa wieprzowe 86-96% cało mięśniowa, otrzymana z szynki obrobionej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy szynki bez kości, peklowana gotowana / wędzona, parzona. Powierzchnia sucha czysta widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. | kg | 180 |
| 20 | **Baleron gotowany / wędzony**  zawartość mięsa minimum 85%, bez fragmentów o konsystencji żelu, gotowana, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 120 |
| 21 | **Polędwica sopocka**  zawartość mięsa minimum 75%, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 150 |
| 22 | **Kaszanka gryczana**  cienkie skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana minimum 16%, woda, mięso wieprzowe minimum 12%, krew wieprzowa minimum 12%, podgardle wieprzowe bez skóry 9%, w naturalnej osłonce | kg | 40 |
| 23 | **Filet z piersi kurczaka**  świeży | kg | 210 |
| 24 | **Udko kurczaka**  świeże | kg | 270 |
| 25 | **Szynka konserwowa**  mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, grubo rozdrobnione,  prasowane | kg | 15 |
| 26 | **Polędwica drobiowa miodowa** minimum 60% mięsa drobiowego, średnio rozdrobnione, batony prasowane | kg | 30 |
| 27 | **Wędlina drób faszerowany** minimum 60% mięsa drobiowego , farsz z dodatkiem szpinaku lub pomidorów | kg | 20 |
| 28 | **Wędlina salami**  nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu | kg | 25 |
| 29 | **Wędlina szynka tyrolska**  Mięso wieprzowe 75%, batony prasowane | kg | 30 |