

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy						nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25			
Pakiet nr 7 - Wędliny i wędliny podrobowe, mięso									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto pln	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	Boczek wędzony surowy Boczek wędzony bez żeberek, wędzonka z boczku ze skórą. Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa. Produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne.	kg	40	Boczek wędzony surowy, Karol	5%	24,69	25,92	987,60	1036,98
2	Kielbasa zwyczajna Średnio rozdrobniona wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelito wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kielbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu smak i zapach użytych przypraw.	kg	10	Kielbasa zwyczajna, Nik Pol	5%	13,55	14,23	135,50	142,28
3	Kielbasa śląska Kielbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelita wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kielbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość białka nie więcej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 30%.	kg	150	Kilbasa śląska regionalna, JBB	5%	21,00	22,05	3150,00	3307,50
4	Schab parzony Minimum 81-87% mięsa. Wyrób parzony, chłodzony, powierzchnia gładka, sucha. Barwa i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Konsystencja zwarta, nie krusząca się przy krojeniu. Wyczuwalny smak i aromat użytych przypraw.	kg	600	Schab z gór, Madej Wróbel	5%	35,29	37,05	21174,00	22232,70
5	Parówki delikatosowe (70 - 80 g) Drobnio rozdrobniona, homogenizowana, czysto wieprzowa, wędzona, parzona. Zawartość białka nie mniej niż 10% tłuszczu, nie więcej niż 25 %. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80%.	kg	200	Parówkowa, Nik Pol	5%	18,50	19,43	3700,00	3885,00
6	Szynka drobiowa Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych średnio i grubo rozdrobnionych z dodatkiem przypraw. Wędzona, poddana obróbce cieplnej, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm. Zawartość białka nie mniej niż 16%. Tłuszczu nie więcej niż 10%. Zawartość mięsa drobiowego 81 - 87 %.	kg	800	Kielbasa śląska, Drobimex	5%	25,88	27,17	20704,00	21739,20

7	Paszтет zapiekany w foremce ok.1 kg Wyprodukowany z mięsa i tłuszczu drobiowego 25%-40% z dodatkiem wątroby 23%-25% drobiowej. Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja zwarta. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%.	kg	50	Paszтет natura, Aves	5%	34,00	35,70	1700,00	1785,00
8	Szynkowa Kielbasa grubo rozdrobniona, czysta, wieprzowa w osłonce białkowej. Wędzona parzona o zawartości białka nie mniej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 18%. Baton o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3 mm, nie powinny się rozpadać. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80 %.	kg	550	Szynkowa dębowa, Nik Pol	5%	26,20	27,51	14410,00	15130,50
9	Szynka konserwowa Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku. Długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha i gładka. Czysta folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Konsystencja soczysta, krucha. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. W skład wchodzi mięso wieprzowe kl. I, pochodzące tylko z trybowania szynki. Skład mięsa wieprzowego z szynki 81%-87%. Zawartość białka nie mniej niż 14 %, tłuszczu nie więcej niż 20 %.	kg	400	Szynka eksportowa, Krakus	5%	32,93	34,58	13172,00	13830,60
10	Kielbasa zielonogórska Srednio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona parzona. Zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 13%. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80 %.	kg	450	Szynka zielonogórska, Bieleś	5%	20,59	21,62	9265,50	9728,78
11	Żeberka wieprzowe Luksusowe. Żeberka element handlowy pozyskany z półtuszy wieprzowej z kością. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizgłości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zawartość tłuszczu nie przekraczająca 25%. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	kg	10	Żeberka wieprzowe, Miłosław	5%	21,00	22,05	210,00	220,50
12	Mięso wieprzowe gulaszowe Mięso wieprzowe gat I, bez kości, chude. Dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej. Ilość tłuszczu 20%. Nie dopuszcza się oślizgłości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak rozpoczynającego się psucia.	kg	1500	Mięso gulaszowe wieprzowe, Miłosław	5%	18,50	19,43	27750,00	29137,50

13	Karkówka b/k Karkówka poprzerastana tkanką łączną i tłuszczową. Mięso czyste, nie zakrwawione. Barwa jasno różowa do czerwonej. Zawartość tłuszczu do 15%. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	kg	300	Karkówka b/k, Animex	5%	22,50	23,63	6750,00	7087,50
14	Schab b/k Powierzchnia mięsa czysta, nie zakrwawiona bez przekrwień. Niedopuszczalna jest oślizgłość. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.	kg	900	Schab B/k, Animex	5%	22,50	23,63	20250,00	21262,50
15	Połędwica sopocka Formowana w kształcie batonu o długości od 25 do 30 cm, średnica ok. 9 cm. Powierzchnia gładka, sucha, zwarta. Przy krojeniu w plastry nie powinna się rozpadać. Zawartość mięsa 81 - 87%.	kg	650	Wędzonka krotoszyńska, Peklimar	5%	32,90	34,55	21385,00	22454,25
16	Połędwica wieprzowa Mięso w gat.I bez kości. Chude bez kości i powięzi, nie przerośnięte tkanką łączną. Struktura mięsa zwarta, kolor swoisty odpowiedni dla danego rodzaju mięsa. Wolne od obcych zapachów.	kg	50	Połędwica wieprzowa, Animex	5%	28,00	29,40	1400,00	1470,00
SUMA								166143,60	174450,79
	Opakowania powinny: - być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami; - zawierać informację o nazwie produktu; - zawartość netto wyrażana w jednostkach masy; - posiadać nazwę i adres producenta; - posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu; - posiadać etykiety z informacją w języku polskim.								