

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 szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne.	kg	40	Boczek wędzony surowy Maxpol	5,00%	22,99	24,14	919,60	965,58
2	Kiełbasa zwyczajna Średnio rozdrobniona wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelito wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu smak i zapach użytych przypraw.	kg	10	Kiełbasa zwyczajna Nik-Pol	5,00%	14,99	15,74	149,90	157,40

3	Kiełbasa śląska Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelita wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość białka nie więcej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 30%.	kg	150	Kiełbasa śląska Haga	5,00%	15,99	16,79	2398,50	2518,43
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 pieczony Aleksandria	5,00%	25,99	27,29	15594,00	16373,70
5	Parówki delikatesowe (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	Parówki z szynki JBB	5,00%	26,99	28,34	5398,00	5667,90

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	Kiełbasa morlińska z piersi Animex	5,00%	28,99	30,44	23192,00	24351,60
7	Pasztet 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	Pasztet biały Drobimex	5,00%	22,50	23,63	1125,00	1181,25
8	Szynkowa Kiełbasa 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	Kiełbasa szynkowa Maxpol	5,00%	20,99	22,04	11544,50	12121,73

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 szyniek. Skład mięsa wieprzowego z szynki 81%-87%. Zawartość białka nie mniej niż 14 %, tłuszczu nie więcej niż 20 %.	kg	400	Szynka konserwowa Maxpol	5,00%	18,99	19,94	7596,00	7975,80
10	Kiełbasa zielonogórska Średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona parzona. Zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 13%. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80 %.	kg	450	Kiełbasa zielonogórska Maxpol	5,00%	23,50	24,68	10575,00	11103,75

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 wp paski Daworecki	5,00%	23,50	24,68	235,00	246,75
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 wieprzowe gulaszowe Nik Pol	5,00%	17,50	18,38	26250,00	27562,50

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 wp b/k Dworecki	5,00%	24,99	26,24	7497,00	7871,85
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 wp b/k Dworecki	5,00%	23,99	25,19	21591,00	22670,55
15	Polędwica 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	Polędwica sopocka Maxpol	5,00%	22,99	24,14	14943,50	15690,68

16	Polędwica 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	Polędwiczki wieprzowe Nik Pol	5,00%	29,99	31,49	1499,50	1574,48
SUMA								150508,50	158033,95

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.