

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru	Cena netto jednostkowa	Stawka VAT	Cena brutto jednostkowa	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Szynka wędzona szynka drewnem wędzona, wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe 95%. Pakowane próżniowo	kg	70		5%			
2	Szynka z becзки szynka wieprzowa wędzona, parzona. Szynka wieprzowa zawierająca od 80% - 91% mięsa. Kształt uzależniony od kształtu mięśnia i uformowania w siatce wędliniarskiej, powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa powierzchni wiśniowa, mięsa na przekroju różowa. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni. Wyczuwalny smak i zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wyrób pakowany w atmosferze modyfikowanej (MAP). Masa netto ok. 1kg w zależności od wielkości mięśnia.	kg	70		5%			
3	Szynka tradycyjna szynka wieprzowa, wędzona, parzona. Z mięsa wieprzowego, ze 100g otrzymano 130g mięsa. Poddano peklowaniu zalewowemu, rolowaniu sznurkiem, wędzona, parzona. Struktura dość ścisła, konsystencja dość krucha, soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Barwa na przekroju od jasnoróżowej do ciemno różowej, powierzchnia od jasno do ciemnobrązowej. Pakowane w folię termokurczliwą do pakowania próżniowego.	kg	80		5%			
4.	Łopátka wędzona łopátka wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona parzona. Wyrób w folii celulozowej w formie podłużnych batonów przewiązanych w poprzek sznurkiem. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; dopuszczalne niewielkie skupiska galarety w miejscu łączenia mięśni; niedopuszczalny wyciek soku. Barwa mięśni na przekroju różowa, charakterystyczna dla łopátki wieprzowej peklowanej. Wyrób pakowany próżniowo. Masa netto ok 1,6kg.	kg	40		5%			
5.	Krakowska parzona kielbasa wieprzowa o zawartości mięsa 66% średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej średnicy 80 mm, powierzchnia czysta, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, powierzchnia gładka. Surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacierki tłuszczu, konsystencja charakterystyczna dla kielbasy średnio rozdrobnionej. Barwa batonu jasnobrązowa. Barwa mięśni na przekroju różowa, tłuszczu-biała do kremowej, niedopuszczalna barwa szarzielona. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wędzonej, parzonej. Długość batonu ok. 28-30 cm, średnica 80 cm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Masa netto ok 1,4kg.	kg	60		5%			
6.	Indyk w galarecie produkt przetworzony z mięsa drobiowego z żelatyną wieprzową parzony. Mięso z podudzi indyka gotowane 50%, żelatyna wieprzowa, w osłonce barierowej, długość batony 20-25cm o średnicy 95cm, masa batonu ok. 1,5kg. Powierzchnia osłonki czysta, dopuszczalne niewielkie pęcherze powietrza i podcieki tłuszczu, konsystencja jędrna, zwarta, na przekroju dobrze widoczne, równomiernie rozłożone mięso, galareta przejrzysta, plastry grubości 5 mm nie powinny rozpadać się, smak i zapach typowy dla użytych surowców i przypraw.	kg	20		5%			
7.	Szynka zrazowa wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody. Mięso wieprzowe 78%. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa powierzchni wiśniowa, mięsa na przekroju różowa. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni. Wyczuwalny smak i zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wyrób pakowany w atmosferze modyfikowanej (MAP). Masa netto w zależności od wielkości mięśnia.	kg	60		5%			

8.	Szynka złota szynka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona. Element z szynki bez tłuszczu, kształt uzależniony od wielkości mięśnia. Wyrób w siatce, pod siatką widoczny listek laurowy. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa mięśni na przekroju różowa. Pakowana w atmosferze ochronnej(MAP). Masa netto około 1,5kg.	kg	50		5%			
9.	Schab z wędzarni wyrób wieprzowy, wędzony, parzony zawiera wodę. Zawiera 81% mięsa. Kształt uzależniony od kształtu mięśnia i użytej formy. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa mięśni na przekroju różowa. Wyczuwalny zapach wędzenia niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wyrób pakowany próżniowo. Masa netto ok. 2kg.	kg	40		5%			
10.	Kabanosy cienka, długa kiełbasa, przyrządzana z peklowanego mięsa wieprzowego, starannie suszona i wędzona. Ma ona suchą i równomiernie pomarszczoną powierzchnię. Z wierzchu są ciemnoczerwone z odcieniem wiśniowym. W przekroju widoczne są również mocno czerwone kawałki mięsa oraz jasne kawałki tłuszczu. Ich cechą charakterystyczną jest smak peklowanej i pieczonej wieprzowiny oraz lekki posmak wędzenia, kminku oraz pieprzu. Masa netto ok. 1kg. Pakowane próżniowo.	kg	10		5%			
11.	Polędwica cygańska schab wieprzowy 78% ciemnowiśnio-wej barwie, z delikatną okrywą tłuszczu o wyjątkowych walorach smakowych. Pakowany próżniowo.	kg	60		5%			
12.	Schab cygański wędzonka wyprodukowana ze schabu wieprzowego. Produkt parzony, wędzony o charakterystycznej siatce. Ciemny kolor, aromat i smak wędzenia oraz użytych przypraw. Masa netto ok. 2kg Pakowany próżniowo.	kg	50		5%			
13.	Polędwica krucha produkt ze schabu wieprzowego, wędzony, parzony w siatce, kolor mięsa różowy. Masa netto 1,4kg. Pakowany próżniowo.	kg	50		5%			
14.	Parówki delikatesowe wieprzowe 71% mięsa, homogenizowane, wędzone, parzone w osłonce celulozowej o średnicy 17mm z nadrukiem o długości ok. 19 cm słomkowo różowej barwie uwędzenia. Konsystencja jędrna ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatny wyczuwalny smak przypraw. Pakowane próżniowo. Masa netto ok1-1,5kg.	kg	250		5%			
15.	Parówki drobiowe indykpolki kiełbasa drobiowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej 84% mięso drobiowe z indyka w tym 25% mięso z piersi indyka. Baton długości ok. 16 cm o średnicy ok. 15mm.	kg	50		5%			
16.	Salceson wiejski łopátka wieprzowa b/k 70%, woda, tkanka łączna masa netto ok. 1,5 kg	kg	10		5%			
17.	Salceson extra Chude wyselekcjonowane mięso wieprzowe i starannie dobrane przyprawy, masa netto ok. 1,5 kg osłonka viscoflex	kg	10		5%			
18.	Kiełbasa wiejska kiełbasa wieprzowo 83% - wołowa 7%, średnio rozdrobniona, wędzona parzona, w osłonce naturalnej powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza się niewielkie zawędzone wytryski farszu na pojedynczych batonach. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla kiełbasy średnio rozdrobnionej wędzonej, pieczonej. Barwa kiełbasy po obróbce termicznej ciemno brązowa. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej pieczonej, użytych przypraw bez dodatku fosforanów, bez dodatków glutaminianu sodu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowana w atmosferze ochronnej (MAP) masa netto ok. 1kg	kg	200		5%			

19.	Kielbasa schabowa krucha średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, zawiera wodę dodaną, mięso wieprzowe 90% w tym schab wieprzowy b\k 27%. Osłonka naturalna. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla kielbasy średnio rozdrobnionej wędzonej, pieczonej. Barwa kielbasy po obróbce termicznej ciemno brązowa. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wędzonej pieczonej, użytych przypraw bez dodatku fosforanów, bez dodatków glutaminianu sodu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowana w atmosferze gazu ochronnego.	kg	70		5%			
20.	Kielbasa podwawelska złota mięso wieprzowe 94%. Kielbasa cienka w naturalnym jelicie wieprzowym, wędzona, parzona, o brązowej barwie powierzchni nadanej w wyniku procesu obróbki termicznej. Opakowanie: map ok. 2,5kg	kg	50		5%			
21.	Kielbasa wieprzowa z Podhala kielbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa 85%, drobiowa 15%, parzona, wędzona, z dodatkiem białka mleka. W osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, lekko pomarszczona, ściśle przylegająca do farszu. Surowce równomiernie rozłożone, na przekroju widoczne kawałki mięsa i tłuszczu. Masa netto ok. 1kg. Pakowana próżniowo.	kg	80		5%			
22.	Karczek z beczi Karczek wieprzowy, marynowany, wędzony. Krucha i miękka konsystencja.	kg	10		5%			
23.	Półdzwica sopocka mnicha wieprzowa mięso ze schabu, masa netto ok. 1,8kg	kg	100		5%			
24.	Szynka ojca Grzegorza szynka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody. Mięso wieprzowe 82%. Kształt walcowaty uformowany siatką wędliniarską, średnia waga produktu ok. 2kg. Kolor mięsa od brunatnego do czarnego. Konsystencja na przekroju ścisła, związanie dość dobre. Plasterki o 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Pakowany próżniowo.	kg	70		5%			
25.	Schab ojca Grzegorza schab wieprzowy, wędzony, parzony z dodatkiem wody i białka wieprzowego. Mięso wieprzowe 82%. Kształt walcowaty uformowany siatką wędliniarską. Masa netto ok. 1,7kg. Konsystencja na przekroju ścisła, związanie dość dobre. Plasterki o 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Pakowany próżniowo.	kg	70		5%			
26.	Salami wyborne wieprzowe drobno rozdrobnione, dojrzewające, wędzona. Do wytworzenia 100g produktu zużyto 98g mięsa wieprzowego.	kg	20		5%			
27.	Szynka wieprzowa gotowana z dodatkiem wody, wędzona, parzona, z połączonych kawałków mięsa. Mięso wieprzowe 65,8%. powierzchnia czysta, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, powierzchnia gładka. Surowce na przekroju równomiernie rozłożone. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Masa netto batonu ok 2,5kg. Pakowana w atmosferze ochronnej.	kg	80		5%			
28.	Mielonka tyrolska kielbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, parzona. Mięso wieprzowe 54% Produkt blokowy o prostokątnym przekroju, pakowana w folię nie jadalną masa ściśle przylegająca do ścianek.	kg	40		5%			
29.	Kielbasa żywiecka kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, podsuszana. Mięso wieprzowe 93%. Wyrób w osłonce, powierzchnia czysta, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, powierzchnia gładka. Surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu, konsystencja charakterystyczna dla kielbasy grubo rozdrobnionej. Masa netto od 600g do 1kg Pakowana w atmosferze ochronnej.	kg	60		5%			
30.	Boczek wędzony boczek wieprzowy 78,7%. Wędzony, parzony, peklowany, ze skórą, bez żeberka, paski.	kg	20		5%			
31.	Kaszanka gryczana kasza gryczana i podroby wieprzowe Skład: rosół, kasza gryczana 17%, mięso wieprzowe 12%, krew wieprzowa, płuca wieprzowe, główizna wieprzowa bez kości, tłuszcz, wątroba wieprzowa, tkanki łączne wieprzowe, kasza manna, smalec wieprzowy, cebula, sól, przyprawy. Pakowana próżniowo. Osłonka jadalna.	kg	10		5%			

32.	Polędwica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny, kształt uzależniony od użytej formy, powierzchnia sucha, czysta. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa mięśni na przekroju jasno różowa, charakterystyczna dla mięsa drobiowego. Pakowany próżniowo. Masa netto ok. 2kg.	kg	20		5%			
33.	Kurczak gotowany szynka drobiowa z fileta drobiowego 83,3% z dodatkiem białka wieprzowego , parzona z połączonych kawałków mięsa. Powierzchnia batonu gładka, czysta, sucha, oślonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki drobiowej, parzonej i użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	20		5%			
34	Szynka Prosciutto di Parma , szynka parmeńska. Lekko solona, bez konserwantów Szynka Parmeńska wieprzowa surowa dojrzewająca. Pakowana 70-100g w plastrach.	kg	5		5%			
	RAZEM							