

Przedmiot zamówienia:
Mięso i wędliny

Załącznik nr 1

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	J.m.	Przewidywana liczba	Cena jedn. netto	Wartość netto	Vat %	Wartość brutto
1	Filet z piersi indyka	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	200				
2	Udziec z indyka gulaszowe	Drób - udziec z indyka, świeże nie mrożone, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	150				
3	Filet z piersi kurczaka	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	200				
4	Udziec z kurczaka gulaszowe	Drób - udziec z kurczaka, świeże nie mrożone, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	100				
5	Podudzie z kurczaka	Drób - podudzie z kurczaka (mięso świeże nie mrożone) podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień	kg	100				
6	Udko z kurczaka	Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień	kg	50				
7	Kurczak - tuszka, wypatroszony	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień	kg	250				
8	Kiełbasa śląska	Wędlna wieprzowa (szynka gotowana, poledwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	kg	60				
9	Wieprzowina - karczek bez kości	Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) - tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna	kg	150				
10	Wieprzowina - łopatką bez kości	Wieprzowina - łopatką bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	kg	100				
11	Wieprzowina - łopatką bez kości extra	Wieprzowina - mięso z szynki bez kości, zrazowa dolna, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	kg	180				
12	Wieprzowina - schab bez kości środkowy	Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	kg	150				
13	Wołowina - szponder	Wołowina - mięso wołowe na wywar - szponder	kg	30				
14	Mięso mielone wieprzowo - wołowe	Wieprzowo mięso drobno mielone z łopatki extra(70%) oraz mięsa wołowego (30%), niemrożone, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	kg	250				
Razem								