Załącznik nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 1: **Dostawy mięsa i wędlin**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

**Adres dostaw: Sucha 144, 89-526 Lubiewo**

1. **Wieprzowina - 151 13000-3 - boczek świeży w ilości 10 kg**, wieprzowy, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płaty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wieprzowina -151 13000-3 -golonka w ilości 100 kg**, wieprzowa, tylna, świeża, w pierwszym gatunku, peklowana, w siatce, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze, waga jednostkowa w granicach od 0,30 kg do 0,50 kg Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wieprzowina - 151 13000-3 - karkówka w ilości 1 900 kg**,wieprzowa, świeża, **bez kości**, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wieprzowina - 151 13000-3 - kości wieprzowe w ilości 500 kg**, karkowo- schabowe, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wieprzowina - 151 13000-3 - łopatka w ilości 1 100 kg**, wieprzowa, surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso gulaszowe w ilości 480 kg**, wieprzowe, świeże, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5x 1,5 cm), nie mielone, nie mrożone, bez przekrwień i zakrwawień. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso mielone, wieprzowe w ilości 1 100 kg**, świeże, dobrze rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, zapakowane w opakowania foliowe przeznaczone do tego typu artykułów, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wieprzowina - 151 13000-3 – schab z kością w ilości 10 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wieprzowina - 151 13000-3 - schab w ilości 2 000 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, **bez kości**, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wieprzowina - 151 13000-3 - słonina w ilości 230 kg**, wieprzowa, świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Wieprzowina - 151 13000-3 - szynka w ilości 150 kg**, wieprzowa, świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w pierwszym gatunku, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
12. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane 151 31200-7 – boczek w ilości 750** **kg,** wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płaty o wadze od 1,00 do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
13. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane – kości wieprzowe w ilości 350 kg,** karkowo - schabowe, wędzone, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
14. **Podroby 151 14000-0 - żołądki wołowe w ilości 100 kg**, mrożone, krojone, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
15. **Podroby 151 14000-0 - wątroba w ilości 10 kg,** wieprzowa, wykrwawiona, niestłuczona, bez woreczka żółciowego, bez zanieczyszczeń żółcią, świeża, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
16. **Szynka 151 31410-2 - szynka w ilości 225 kg**, wieprzowa, parzona i podwędzona, w pierwszym gatunku, pakowana w siatkę, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
17. **Szynka 151 31410-2 -szynka w ilości 200 kg,** wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
18. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 20 kg**, filet z indyka, prasowany, parzony, zapiekany, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
19. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 250 kg**, w pierwszym gatunku, parzona drobno rozdrobniona, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
20. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 60 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, parzona, w formie batonu, obtoczona przyprawami, majerankiem, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
21. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 300 kg**, w pierwszym gatunku, drobno rozdrobniona, z mięsa drobiowego, z dodatkiem warzyw (papryka, ogórek), formowana w blok lub baton, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
22. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 180 kg,** świeża w pierwszym gatunku, średnio rozrobiona, z mięsa indyczego, parzona, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w formie bloku lub batonu, w osłonce z folii, o wadze jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
23. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 125 kg**, w pierwszym gatunku, parzona, z widocznymi kawałkami kurczaka, z galaretą, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, w formie batonu, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
24. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 90 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, podsuszana, o średnicy około 6-8 cm, w osłonce, waga netto produktu w opakowaniu 0,5-1,5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
25. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 60 kg, parówki**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, parzona, w osłonce foliowej, o średnicy około 2 cm, przeznaczona do zaparzania, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, waga sztuki od 50 g do 100 g, długie, cienkie, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
26. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 80 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z widocznymi kawałkami mięsa, połączenie fileta drobiowego i mięsa mielonego, w formie roladki lub bloku przełożonego mięsem mielonym, parzona, w osłonce foliowej lub foremce, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
27. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z kurczaka w ilości 15 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie łagodny farsz mięsny został zawinięty, w płaty z piersi drobiowej, z posypką z czerwonej papryki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
28. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – kurczak faszerowany w ilości 50 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz mięsny z rodzynką zawijany jest w soczysty płat z piersi kurczęcej ze skórą, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
29. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada ze szpinakiem w ilości 35 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz szpinakowy otoczony jest jasnym mięsem drobiowym, na wierzchu pokryty płatkami czosnku i natką pietruszki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
30. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z mozzarellą i suszonymi pomidorami w ilości 60 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z dodatkiem sera mozzarella i suszonych pomidorów,w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
31. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z żurawiną w ilości 10 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z mięsnym farszem z dodatkiem żurawiny**,** w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
32. **Wędliny drobiowe 151 31135–0 – pieczeń z kaczki w ilości 50 kg,** rolada drobiowo - wieprzowa, drobno rozdrobniona, parzona, pieczona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
33. **Wędliny drobiowe 151 31135- 0 – filet maślany, w ilości 70 kg**, pieczeń z fileta kurczaka z dodatkiem masła, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
34. **Wędliny drobiowe 151 31135–0 – pieczeń ze śliwką w ilości 10 kg,** z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, z dodatkiem śliwki, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 do kg 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
35. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 – wędlina krwista w ilości 30 kg** świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii lub w osłonce naturalnej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
36. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 kaszanka w ilości 100 kg** świeża, z krwi i kaszy, z przyprawami, w pierwszym gatunku o średnicy około 3 cm, długości jednej sztuki wyrobu około 12 cm, w osłonce naturalnej, pakowane w opakowania zbiorcze MAP, z terminem przydatności nie krótszym niż krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .
37. **Wędliny 151 31130 – 5 - wędlina średnio rozdrobniona w ilości 120 kg,** z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, podwędzana, z dodatkiem owocu jałowca, w osłonce naturalnej, o średnicy około 3 cm, świeża, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
38. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 10 kg**, w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe, parzona, podwędzana, mocno podsuszana, z wyraźnym posmakiem kminku lub innych przypraw, o długości sztuki około 20 cm, cienka, o średnicy około 1cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
39. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 230 kg**, parzona, wędzona, podsuszana, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7cm, w osłonce, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
40. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 125 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, w typie mielonki, formowana w blok lub walce, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, świeża, waga netto produktu od 1,00 kg do 2,50 kg. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
41. **Wędliny 151 31130-5 – wędlina drobno rozdrobniona w ilości 175 kg,** wyrób z mięsa wieprzowego, parzony, drobno rozdrobniony, homogenizowany, z mięsa wieprzowego, skórki wieprzowe, wyrób w osłonce z folii. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 6-10 cm. Osłonka ściśle przylegająca do wyrobu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
42. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 420 kg, parówki** w skład których wchodzi mięso wieprzowe, drobno rozdrobnione, homogenizowane, o średnicy około 3 cm, w osłonce naturalnej, przeznaczona do parzenia, świeże, w pierwszym gatunku, pakowane hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,0 kg do 3,00 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
43. **Wędliny 151 31130-5 -** **wędlina drobno rozdrobniona w ilości 210 kg, parówka** z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w osłonce z folii, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
44. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina drobno rozdrobniona w ilości 220 kg, parówka z cielęciną,** z dodatkiem cielęciny, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w osłonce z jelita, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
45. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 290 kg** z mięsa wieprzowego, podwędzana, podsuszana, przeznaczona do zaparzania, o średnicy około 1,50 cm, o wadze sztuki od 50g do 80 g, o długości sztuki około 10-15 cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, świeża, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,500 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
46. **Wędliny 151 31130 –5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 1 150 kg,** z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana o średnicy około 3cm, średnio tłusta, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
47. **W****ędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 120 kg**, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, zaliczana do wędzonek, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
48. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 210 kg,** z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, chuda, wędzona z widocznąw przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
49. **Wędliny 151 31130 – 5 -wędlina wieprzowa w ilości 260 kg,** z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg 2,50 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
50. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 250 kg**, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, przygotowywana ze schabu wieprzowego, chuda, soczysta, o delikatnym smaku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
51. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 170 kg,** parzona, z mięsa wieprzowego, w otoczce z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
52. **Wędliny 151 31130 – 5 – wędlina wieprzowa w ilości 10 kg**, z dodatkiem przypraw, świeża, boczek zwinięty w roladę, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, parzona, wędzona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
53. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 150 kg**, ze schabu wieprzowego bez kości, świeża, z dodatkiem przypraw, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, pakowana próżniowo, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
54. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 130 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, tłusta, z otoczką tłuszczową podobną do boczku, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
55. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 175 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, chuda, lekko soczysta, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
56. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 140 kg,** z szynki wieprzowej**,** tradycyjna, nierozdrobniona, z otoczką tłuszczu, peklowana, wędzona, podsuszana w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, o wadze jednostkowej od 1,00kg do 3,00kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
57. **Wędliny 151 31130 –5 – schab z płatkami czosnku w ilości 150 kg, s**chab wieprzowy, parzony, nierozdrobniony, w pierwszym gatunku, z dodatkiem płatków czosnku, pakowany próżniowo, o wadze jednostkowej około 2 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
58. **Wędliny 151 13130 -5 -wędlina wieprzowa w ilości 140 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, bez przewarstwień tłuszczu, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
59. **Wędlina 15113130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 90 kg,** z surowego mięsa wieprzowego, trwała, podwędzana o średnicy około 3 cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP),waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 do 2,5 kg , z terminem ważności nie krótszym niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
60. **Wędlina 15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 200 kg,** z mięsa wieprzowego, podwędzana, parzona o średnicy 3 cm, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, przeznaczona do grillowania lub na ognisko, pakowana w opakowania zbiorcze ( MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
61. **Wędliny 15131130-5 - wędliny średnio rozdrobnione w ilości 50 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana cienka o średnicy 3,0 cm, o lasce długości 20-30 cm, w osłonce naturalnej, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, w pierwszym gatunku, paskowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg ,termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
62. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 130 kg,** biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 2 cm, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
63. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 300 kg**, biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 3 cm, waga jednej sztuki od 100g do 120g, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .
64. **Wędliny 151 31 130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 115 kg**, z mielonego mięsa wieprzowego, parzona, świeża, z widoczną w przekroju otoczką z galarety, w osłonce z folii, o średnicy około 7 cm, w pierwszym gatunku, o wadze od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
65. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 110 kg**, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, pieczona, podsuszana, o średnicy około 6-8cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
66. **Wędliny 151 31 130 -5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 110 kg**, z surowego mięsa wieprzowego i boczku, podwędzana, o średnicy około 5-6 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,20 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
67. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 70 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, z widocznymi kawałkami tłuszczu, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
68. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 120 kg,** z mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniona, z peklowanego mięsa, w bloku lub batonie, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
69. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina w ilości 330 kg,** z mięsa wieprzowego, z szynki, prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 5,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
70. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 40kg**, z mięsa wieprzowego z szynki, pokrojonego w kostkę i warzyw, zatopionego w galarecie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w bloku lub batonie, świeża, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
71. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 200 kg,** z mięsa wieprzowego, z szynki, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, wędzona, parzona, o zwięzłej konsystencji, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
72. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina w ilości 170 kg**, z łopatki wieprzowej, prasowana, w bloku lub batonie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
73. **Wędliny 151 31130-5 – zapiekaniec z ogórkiem, w ilości 70 kg,** pieczeń z dodatkiem ogórka konserwowego, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,5 kg, pakowany hermetycznie. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
74. **Wędliny 151 31130-5 – kindziuk, w ilości 20 kg,** z mięsa wieprzowego, twarda, dojrzewająca wędlina, o kwaskowatym, pieprznym smaku, ,w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
75. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 50 kg,** łopatka pieczona, z mięsa wieprzowego, w otoczce z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego
76. **Wędliny 151 31130-5 – pieczeń myśliwska, w ilości 35 kg**, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa batonu około 2,3 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
77. **Wędliny 151 31130-5 – necówka, w ilości 15 kg**, z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, pieczona, w naturalnej błonie nazywanej necem, w kształcie przypominającym bochenek chleba, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
78. **Pasztety 151 31310-1 - pasztetowa w ilości 10 kg,** podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
79. **Pasztety 151 31310-1** - **pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznymi w przekroju grzybami, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
80. **Pasztety 151 31310-1** - **pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznym w przekroju szczypiorkiem, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, w batonie, o średnicy około 6-8 cm, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
81. **Pasztety 151 31310-1 - pasztet w ilości 140 kg**, z mięsa drobiowego i podrobów drobiowych, zapiekany, w foremce aluminiowej lub w folii, w pierwszym gatunku, z widocznymi w przekroju ziołami i przyprawami, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
82. **Pasztety 151 31310-1 – pasztetowa firmowa w ilości 10 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, parzona, w pierwszym gatunku, pakowana w folię, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
83. **Wołowina 151 11100-0 w ilości 20 kg** – zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg. Dostawy realizowane będą w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
84. **Salami 151 31230-6 w ilości 250 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z delikatnym białym nalotem charakterystycznym dla tego produktu, w formie batonów, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
85. **Salami 151 31230-6 w ilości 10 kg,** świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z otoczką z papryki, średnica około 7 cm, w osłonce, w formie batonów, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
86. **Kurczęta 151 12130-6 – korpusy z kurczaka w ilości 1 050 kg,** Korpusy drobiowe wraz z szyjką, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
87. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **skrzydełka z kurczaka w ilości 10 kg**, Element drobiowy z tuszki ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwe umięśnienie, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
88. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **udko z kurczaka ilości 10 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
89. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **udziec z kurczaka ilości 900 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
90. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **podudzie z kurczaka ilości 55 kg**, Podudzie ze skóra, nienaruszona skóra. Bez resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
91. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **ćwiartka z kurczaka ilości 10 kg**, Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skóra oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszona skóra. Właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach ciecia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań i przekrwień. Waga pojedynczej ćwiartki od 300 do 450g. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
92. **Kurczęta 151 12130-6**  -**filet z kurczaka w ilości 3 400 kg ,** Filet pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czysty wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna , jasnoróżowa, bez wylewów krwistych , zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy .
93. **Produkty drobiowe 15131500-0 – żołądki drobiowe w ilości 90 kg,** żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łacnej i niewielka ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem , dopuszcza się lekkie obeschniecie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkowata, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżowa śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
94. **Produkty drobiowe 15131500-9** -  **wątróbka drobiowa w ilości 80 kg** wątroba drobiowa świeża. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

Załącznik nr 5a do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 1: **Dostawy mięsa i wędlin**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej Oddział Zamiejscowy w Zwartowie**

**Adres dostaw: Zwartowo 25, 84-210 Choczewo**

**Wieprzowina CPV 151 130 00-3**

1. **Boczek świeży w ilości 10 kg**, **wieprzowy**, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płaty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg.
2. **Golonka w ilości 100 kg**, **wieprzowa**, przednia, świeża, surowa, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze.
3. **Karkówka b/k w ilości 400 kg**, **wieprzowa,** świeża, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
4. **Łopatka b/k w ilości 400 kg**, **wieprzowa,** surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 5,00 kg.
5. **Mięso mielone w ilości 120 kg**, **wieprzowe**, świeże, dobrze rozdrobnione, schłodzone, a nie mrożone, zapakowane w opakowania foliowe przeznaczone do tego typu artykułów, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
6. **Polędwiczki wieprzowe w ilości 5 kg**, świeże, surowe, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
7. **Schab b/k w ilości 450 kg**, **wieprzowy,** surowy, świeży, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
8. **Słonina w ilości 25 kg**, **wieprzowa,** świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg.
9. **Szynka b/k w ilości 800 kg**, **wieprzowa,** świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.
10. **Żeberka w ilości 250 kg**, **wieprzowe,** świeże, cięte w paski, w pierwszym gatunku, bez znacznej ilości tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.

**Wołowina CPV 151 111 00-0**

1. **Wołowina w ilości 10 kg,** zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg.

**Indyki CPV 15112120-3**

1. **Filet z indyka w ilości 220 kg,** bez kości i skóry, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowanie przystosowane do tego typu żywności, waga jednostkowa od 1 do 4 kg

**Kurczęta CPV 151 121 30-6**

1. **Porcje rosołowe w ilości 700 kg,** w pierwszym gatunku, świeże, pakowany w opakowanie przystosowane do tego typu żywności, waga jednostkowa od 1 do 4 kg
2. **Skrzydełka z kurczaka w ilości 20 kg,** świeże, oczyszczone, w pierwszym gatunku, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności
3. **Udka z kurczaka w ilości 60 kg,** udo z podudziem (tzw. ćwiartka z kurczaka, świeże, w pierwszym gatunku, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności
4. **Kurczaki w ilości 450 kg,** kurczak cały, świeży, patroszony, oczyszczony, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania przystosowane do tego typu żywności
5. **Bioderko z kurczaka w ilości 550 kg,** udo, bez podudzia, świeże, oczyszczone, w pierwszym gatunku, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności
6. **Pałka z kurczaka w ilości 50 kg,** podudzie, świeże, oczyszczone, w pierwszym gatunku, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności
7. **Filet z kurczaka w ilości 900 kg,** filet z piersi kurczaka, bez skóry i kości, świeży, oczyszczony, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania przystosowane do tego typu żywności

**Wątróbki drobiowe CPV 151 123 00-9**

1. **Wątróbka drobiowa w ilości 150 kg,** produkt drobiowy, świeży, w pierwszym gatunku, podroby czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.

**Podroby CPV 151 140 00-0**

1. **Flaki wołowe w ilości 35 kg**, mrożone, krojone żołądki wołowe, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg.
2. **Wątroba wieprzowa w ilości 170 kg**, produkt wieprzowy, świeże, w pierwszym gatunku, podroby czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń
3. **Żołądki drobiowe w ilości 60 kg,** produkt drobiowy, świeży w pierwszym gatunku, podroby czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia

**Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane CPV 151 312 00-7**

1. **Boczek wędzony w ilości 190** **kg,** wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płaty o wadze od 1,00 do 3,00 kg.
2. **Polędwica wędzona w ilości 140 kg,** wieprzowa, wędzona i parzona, kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg.
3. **Karkówka wędzona w ilości 10 kg,** produkt gotowany lub wędzony wyrabiany z karkówki, bez kości, w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg.
4. **Schab wędzony w ilości 70 kg,** produkt gotowany lub wędzony wyrabiany ze schabu, bez kości, w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg.
5. **Baleron w ilości 130 kg,** produkt gotowany lub wędzony, wyrabiany z karkówki bez kości w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg
6. **Salami w ilości 15 kg,** świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, podsuszane, długodojrzewające, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu.
7. **Szynka gotowana w ilości 170 kg**, wieprzowa, gotowana, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg,
8. **Szynka wędzona w ilości 100 kg,** wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg,

**Wędliny drobiowe CPV 151 311 35-0**

1. **Baton drobiowy w ilości 40 kg** wędlina drobiowa, bez widocznych oznak tłuszczu, na przekroju widoczne grube kawałki mięsa drobiowego, wyczuwalny smak mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,
2. **Polędwica drobiowa w ilości 80 kg,** w formie bloku, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe 100%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,
3. **Rolada drobiowa w ilości 15 kg**, wędlina drobiowa w formie walca, faszerowana różnymi dodatkami, skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,
4. **Kurczak w galarecie w ilości 10 kg**, z mięsa drobiowego pokrojonego w „kostkę” i dodatkiem warzyw, zatopionego w galarecie, o średnicy około 8 cm
5. **Fantazja drobiowa w ilości 10 kg,** z mięsa drobiowego zmielonego i dodatkiem warzyw, zatopionego w galarecie, o średnicy około 8 cm
6. **Mielonka drobiowa w ilości 100 kg,** wędlina drobiowa, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,
7. **Szynka drobiowa w ilości 80 kg,** w formie walca, średnica ok. 10 cm, pakowana w sztucznej osłonce; skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,

**Kaszanka i inne wędliny krwiste CPV 151 311 34-3**

1. **Salceson czarny w ilości 60 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg
2. **Kaszanka w ilości 180 kg,** wędlina krwista, świeża z podrobów i kaszy, w pierwszym gatunku, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy;
3. **Salceson ozorkowy w ilości 20 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi z dodatkiem ozorów wieprzowych, w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg

**Wędliny CPV 151 311 30-5**

1. **Parówka - serdelka w ilości 190 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 20-30mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w opakowanie zbiorcze (MAP), termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
2. **Parówka cienka w ilości 30 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w opakowanie zbiorcze (MAP), termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
3. **Parówka hot - dog w ilości 250 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-35mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w opakowanie zbiorcze (MAP), termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4. **Kiełbasa śląska w ilości 200 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej
5. **Kiełbasa zwyczajna w ilości 250 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej,
6. **Kiełbasa podwawelska w ilości 90 kg,** kiełbasaśrednio rozdrobniona wieprzowa i drobiowa jasno wędzona w naturalnej osłonce, produkt o zawartości min. 70% mięsa wieprzowego,
7. **Kiełbasa toruńska w ilości 100 kg,** kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowo – wieprzowa, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 62% mięsa drobiowego i wieprzowego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 1,00 do 2,00 kg,
8. **Kiełbasa grillowa w ilości 220 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, produkt o zawartości min. 70% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej,
9. **Kiełbaski śniadaniowe w ilości 200 kg,** cienka, długa kiełbaska średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej
10. **Kabanosy w ilości 20 kg,** cienka, długa kiełbasa, przyrządzana z [peklowanego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Peklowanie) [mięsa wieprzowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wieprzowina), starannie suszona i wędzona; o suchej równomiernie pomarszczonej powierzchni. Z wierzchu ciemnoczerwona z odcieniem wiśniowym. W przekroju widoczne są również mocno czerwone kawałki mięsa oraz jasne kawałki tłuszczu. Cechą charakterystyczną jest smak peklowanej i pieczonej wieprzowiny oraz lekki posmak wędzenia, kminku oraz pieprzu.
11. **Kiełbasa biała parzona w ilości 220 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa, parzona o specyficznym jasnym kolorze, z [mięsa](http://pl.wikipedia.org/wiki/Mi%C4%99so) [wieprzowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wieprzowina), czasem z dodatkiem mięsa [wołowego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wo%C5%82owina), w naturalnym, cienkim [jelicie](http://pl.wikipedia.org/wiki/Jelito) wieprzowym, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, pakowany w atmosferze ochronnej, waga jednostkowa od 0,50 do 1,50 kg,
12. **Krakowska parzona w ilości 160 kg, k**iełbasa z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, parzona, grubo rozdrobniona, o ścisłej konsystencji. Posiada ciemnobrązową osłonkę białkową o średnicy 80 mm.,
13. **Krakowska sucha w ilości 10 kg,** kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona i suszona, z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego o ścisłej konsystencji. Posiada ciemnobrązową osłonkę białkową o średnicy 80 mm.,
14. **Ogonówka w ilości 170 kg,** z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, wędzona z widocznąw przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg
15. **Metka w ilości 60 kg,** kiełbasa drobno rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; ; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką wkońcach pojedynczych batonów. Konsystencja smarowna, jędrna. wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Długość batonów od 500-600 mm,
16. **Mielonka wieprzowa w ilości 100 kg,** wędlina wieprzowo – drobiowa z dodatkiem wołowiny, parzona, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg
17. **Mortadela w ilości 160 kg,** kiełbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, waga jednostkowa od 0,5 do 1,5 kg,
18. **Rolada wieprzowa w ilości 60 kg,** wędzonka wieprzowa z połączonych kawałków mięsa, parzona, o ścisłej konsystencji,
19. **Szynka konserwowa prasowana w ilości 100 kg,** z mięsa wieprzowego (z szynki), prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg,
20. **Szynka wieprzowa w galarecie z warzywami w ilości 20 kg,** z mięsa wieprzowego, pokrojonego w „kostkę” i warzyw, zatopionych w galarecie, o średnicy około 8 cm, w osłonce z folii, świeża, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,5 kg do 2 kg
21. **Szynkowa w ilości 125 kg,** z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg,
22. **Zielonogórska w ilości 10 kg,** wędlina wieprzowa z kawałkami pieprzu zielonego, wytworzona w sztucznej osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2 kg
23. **Przysmak w konserwie w ilości 110 kg,** z mięsa drobiowego z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony, w bloku, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2 kg
24. **Żywiecka w ilości 130 kg,** kiełbasa średnio rozdrobniona, produkt o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego, w których przeważającą część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg,

**Pasztety CPV 151 313 10-1**

1. **Pasztetowa w ilości 100 kg,** podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu.
2. **Pasztet pieczony w ilości 100 kg,** wyrób garmażeryjny z mięsa drobiowego, z dodatkiem surowców wieprzowych, pieczony, w bloku, w pierwszym gatunku, z widocznymi w przekroju ziołami i przyprawami, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2 kg
3. **Pasztet (konserwa) w ilości 20 kg,** pasztet drobiowo – wieprzowy, konserwa sterylizowana, waga jednostkowa od 0,15 kg do 0,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy
4. **Konserwa wieprzowa w ilości 10 kg,** mielonka wieprzowa, mięso wieprzowe min 80%, konserwa sterylizowana, mięso oddzielone mechanicznie, opakowanie od 0,25 kg do 0,3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od dat