**Załącznik A**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Pakiet NR .1. DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN** **15100000 9**

*(nazwa) (nazwa kodu CPV)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Opis przedmiotu**  **zamówienia** | **Kod CPV** | | **Minimalny**  **termin**  **ważności**  **licząc od**  **dnia**  **dostawy** | | **j.m.** | | **Ilość**  **jedn.**  **miary** | **Cena netto za**  **j.m.** | **Stawka VAT %** | | **Wart.**  **netto** | | **Wart.**  **brutto** | |
| 1 | **Boczek ekstra**, wędzony, chudy mięso wieprzowe min.80% | 15113000-3 | | 10 dni | | kg. | | 20 |  | 0 | |  | |  | |
| 2 | **Baleron gotowany**, wędzony, chudy, mięso wieprzowe min.75 %. | 15131210-0 | | 14 dni | | kg. | | 80 |  | 0 | |  | |  | |
| 3 | **Kaszanka** z kaszy jęczmiennej w naturalnym jelicie | 15131134-3 | | 10 dni | | kg. | | 200 |  | 0 | |  | |  | |
| 4 | **Kiełbasa biała** parzona, w  naturalnym jelicie, mięso wieprzowe min. 50%,  mięso drobiowe min.12 %. | 15131130-5 | | 12 dni | | kg. | | 100 |  | 0 | |  | |  | |
| 5 | **Parówki z szynki**  **wieprzowej** , cienkie minimalna zawartość mięsa (93 %) w osłonce naturalnej, o długości 10-15 cm. Bez MOM -mięsa oddzielonego mechanicznie. Parzona, pakowana próżniowo.  Opakowanie jedn. do 1 kg. | 15131130-5 | | 12 dni | | kg. | | 400 |  | 0 | |  | |  | |
| 6 | **Pasztet wiejski wieprzowy** , pieczony, zawartość mięsa  wieprzowego min. 60%  foliowany w foremkach o  wadze 0,50-1 kg. | 15131310-1 | | 10 dni | | kg. | | 100 |  | 0 | |  | |  | |
| 7 | **Pasztetowa wieprzowa** domowa w naturalnym jelicie | 15131310-1 | | 12 dni | | kg. | | 80 |  | 0 | |  | |  | |
| 8 | **Salceson wiejski** wieprzowy, ekstra | 15131310-1 | | 10 dni | | kg. | | 200 |  | 0 | |  | |  | |
| 9 | **Szynka golonkowa,** wędzonka wieprzowa, wędzona ,parzona, zawartość mięsa wieprzowego 75 % | 15131410-2 | | 12 dni | | kg. | | 250 |  | 0 | |  | |  | |
| 10 | **Szynka wiejska** z całego mięśnia szynki, wędzona, gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 75 %. | 15131410-2 | | 12 dni | | kg. | | 800 |  | 0 | |  | |  | |
| 11 | **Szynka konserwowa**, drobno rozdrobniona, parzona, zaw. mięsa wieprz. min. 58% | 15131410-2 | | 12 dni | | kg. | | 600 |  | 0 | |  | |  | |
| 12 | **Kiełbasa małopolska** pieczona,  średnio rozdrobniona, 100g produktu z 118g mięsa wieprzowego. Produkt w osłonce jadalnej. | 15131130-5 | | 12 dni | | kg. | | 100 |  | 0 | |  | |  | |
| 13 | **Kiełbasa wiejska/swojska – cienka –** o składzie **:** szynka 50 %, mięso wieprzowe z łopatki 20 %,tłuszcz wieprzowy 15 %, przyprawy. Produkt w osłonce jadalnej | 15131130-5 | | 12 dni | | kg | | 100 |  |  | |  | |  | |
| 14 | **Kiełbasa żywiecka** gruba, wędzona, podsuszana do spożycia na zimno mięso wieprzowe min.90 %. | 15131130-5 | | 12 dni | | kg. | | 100 |  | 0 | |  | |  | |
| 15 | **Kiełbasa krakowska** podsuszana - gruba, wędzona do spożycia na zimno .Mięso wieprzowe min 90 % | 15131130-5 | | 12 dni | | kg | | 100 |  | 0 | |  | |  | |
| 16 | **Kiełbasa szynkowa** chuda,  grubo rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 74 %. | 15131130-5 | | 12 dni | | kg. | | 50 |  | 0 | |  | |  | |
| 17 | **Łopatka wieprzowa świeża** mięso bez kości ,skóry i tłuszczu | 15113000-3 | | 3 dni | | kg | | 350 |  | 0 | |  | |  | |
| 18 | | **Schab wieprzowy ekstra** bez kości ,skóry , tłuszczu i przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna | | 15113000-3 | | 3 dni | kg | 1000 | |  | | 0 | |  | |  |
| 19 | | **Słonina wieprzowa**, bez skóry grubość powyżej 3 cm. do 10 cm | | 15131400-9 | | 12 dni | kg. | 40 | |  | | 0 | |  | |  |
| 20 | | **Udziec z młodej wołowiny** bez kości, mięso pieczeniowe z tylnej ćwiartki, bez ścięgien i tłuszczu. | | 15111000-9 | | 3 dni | kg. | 150 | |  | | 0 | |  | |  |
| 21 | | **Mięso wołowe extra** z młodej wołowiny, łopatka bez kości, ścięgien i otoczki tłuszczu | | 15111000-9 | | 3 dni | kg | 4000 | |  | | 0 | |  | |  |
| 22 | | **Ozorki wieprzowe** ze skórą, klasa I- produkt świeży nie mrożony | | 15113000 -3 | | 3 dni | kg | 200 | |  | | 0 | |  | |  |
| 23 | | **Szynka wieprzowa** - mięso bez skóry i kości extra (kulka) świeża . Produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny | | 15110000-2 | |  | kg | 250 | |  | |  | |  | |  |
| 24 | | **Żeberka wieprzowe**- paski. Mięso z kością z odcinka piersiowego z półtuszy wieprzowej .W skład produktu wchodzą żebra, mięśnie międzyżebrowe ( wewnętrzne i zewnętrzne) oraz przerosty tłuszczu. Mięso o jasnoróżowej barwie. | | 15113000-3 | | 3 dni | kg | 300 | |  | | 0 | |  | |  |
| 25 | | **Kości wieprzowe** – schabowe zawierające niewielkie ilości mięsa ,bez przekrwień .Kości świeże , nie mrożone, rozdrobnione na mniejsze części ( 1- 2 kg) | | 15113000-3 | | 3 dni | kg | 400 | |  | | 0 | |  | |  |
| 26 | | **Salami** bez przypraw i dodatków na zewnętrznej otoczce | | 15131230-6 | | 12 dni | kg. | 4 | |  | | 0 | |  | |  |
| 27 | | **Kabanos wieprzowy** | | 15131230-6 | | 12 dni | kg | 4 | |  | | 0 | |  | |  |
| 28 | | **Polędwica sopocka**, drobno rozdrobniona .zawartość mięsa min.70 %.Zawartość tłuszczu max 10g na 100g produktu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. | | 15131130-5 | | 12 dni | kg | 300 | |  | | 0 | |  | |  |
| 29 | | **Pieczeń rzymska** - min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka - pieczona Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | | 15131400-9 | | 12 dni |  | 100 | |  | |  | |  | |  |
| 30 | | **Szynka biała pieczona** – wędlina wieprzowa przygotowana z kawałka mięsa z tylnej ćwiartki świni bez skóry i kości, min. 70% mięsa. Parzona a nie wędzona, z dodatkiem przypraw. | | 15131410-2 | | 12 dni |  | 300 | |  | |  | |  | |  |
| 31 | | **Franktuterki** – kiełbasa wieprzowa w postaci małych, cienkich kiełbasek. Średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 120 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | | 15113000-3 | | 12 dni |  | 500 | |  | |  | |  | |  |
| 32 | | **Schab z majerankiem** – wędlina -zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw z charakterystyczną otoczką z majeranku | | 15131130-5 | | 12 dni | kg | 200 | |  | |  | |  | |  |
| 33 | | **Szynka - ogonówka** . Zawartość mięsa min.70 %, zawartość tłuszczu 10 g na 100g produktu. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu | | 15131130-5 | | 12 dni | kg. | 300 | |  | | 0 | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |

Kwota ogólna netto przewidywana do przetargu **,**

Kwota ogólna brutto przewidywana do przetargu