**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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

*(nazwa) (nazwa kodu CPV)*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Opis przedmiotu**  **zamówienia** | **Ilość**  **jedn.**  **miary** | **Cena netto za j.m.** | **Stawka VAT %** | **Wart.**  **netto** | **Wart.**  **brutto** |
| 1 | **Boczek ekstra**, wędzony, chudy mięso wieprzowe min.80% | 20 |  | 5 |  |  |
| 2 | **Baleron gotowany**, wędzony, chudy, mięso wieprzowe min.75 %. | 80 |  | 5 |  |  |
| 3 | **Kaszanka** -wyrób wędliniarski otrzymany z kaszy gryczanej lub jęczmiennej i krwi, oraz podrobów : wątroby, płuc, ozorków, skórek wieprzowych, bez dodatków chemicznych i polepszaczy . Wyrób produkowany w naturalnym jelicie | 200 |  | 5 |  |  |
| 4 | **Kiełbasa biała,** **surowa parzona**  Wyrób produkowany w naturalnym jelicie, średnio rozdrobniony o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego typu łopatka wieprzowa (minimum 50 %) , boczku i podgardla z naturalnymi przyprawami , bez dodatków chemicznych i polepszaczy | 100 |  | 5 |  |  |
| 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. | 300 |  | 5 |  |  |
| 6 | **Pasztet wiejski wieprzowy** , **pieczony.**  Wyrób garmażeryjny- zapiekany z mięsa wieprzowego i podrobów, wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy. Konsystencja dość ścisła , dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką . Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Zawartość mięsa  wieprzowego min. 60%,watroba wieprzowa, sól, przyprawy . Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze 0.50 do 1kg | 100 |  | 5 |  |  |
| 7 | **Pasztetowa wieprzowa** domowa w naturalnym jelicie | 80 |  | 5 |  |  |
| 8 | **Salceson wiejski** **wieprzowy, ekstra**. Rodzaj wyrobu podrobowego sporządzony z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, krwi, okrawków mięsa , skórek i przypraw naturalnych typu czosnek, pieprz , kminek bez dodatków chemicznych i polepszaczy. | 200 |  | 5 |  |  |
| 9 | **Szynka golonkowa,** wędzonka wieprzowa, wędzona , parzona, zawartość mięsa wieprzowego 75 % | 250 |  | 5 |  |  |
| 10 | **Szynka wiejska** z całego mięśnia szynki, wędzona, gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 75 %. | 800 |  | 5 |  |  |
| 11 | **Szynka konserwowa**  w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek. Zawartość mięsa wieprz. min. 58% | 600 |  | 5 |  |  |
| 12 | **Kiełbasa małopolska** pieczona,  średnio rozdrobniona, 100g produktu z 118g mięsa wieprzowego. Produkt w osłonce jadalnej. | 100 |  | 5 |  |  |
| 13 | **Kiełbasa wiejska/swojska – cienka –** o składzie **:** szynka 50 %, mięso wieprzowe z łopatki 20 %,tłuszcz wieprzowy 15 %, przyprawy. Produkt w osłonce jadalnej | 100 |  | 5 |  |  |
| 14 | **Kiełbasa żywiecka** gruba, wędzona, podsuszana do spożycia na zimno mięso wieprzowe min.90 %. | 100 |  | 5 |  |  |
| 15 | **Kiełbasa krakowska** podsuszana - gruba, wędzona do spożycia na zimno . Mięso wieprzowe min 90 % | 100 |  | 5 |  |  |
| 16 | **Kiełbasa szynkowa** wieprzowa (mięso wieprzowe minimum 74 %),wędzona, parzona, grubo rozdrobniona. Nie dopuszcza się stosowania MOM (mięso oddzielone mechanicznie) | 50 |  | 5 |  |  |
| 17 | **Łopatka wieprzowa świeża** mięso bez kości , skóry i tłuszczu | 350 |  | 5 |  |  |
| 18 | **Schab wieprzowy ekstra** bez kości , część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez warkocza; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta. Schab schłodzony, uprzednio nie mrożony | 800 |  | 5 |  |  |
| 19 | **Schab wieprzowy ekstra** z **kością** -surowy, świeży nie mrożony, słonina całkowicie zdjęta, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4 stopni C | 200 |  | 5 |  |  |
| 20 | **Słonina wieprzowa**, bez skóry grubość powyżej 3 cm. do 10 cm | 40 |  | 5 |  |  |
| 21 | **Udziec z młodej wołowiny** bez kości, mięso pieczeniowe z tylnej ćwiartki, bez ścięgien i tłuszczu. | 100 |  | 5 |  |  |
| 22 | **Mięso wołowe extra** z młodej wołowiny- łopatka b/kości .  Mięso świeże, surowe , bez fałd skóry i tłuszczu pachowego śródmięśniowego , pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powichrzenia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona , bez opiłków kości i przekrwień. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna | 4000 |  | 5 |  |  |
| 23 | **Ozorki wieprzowe** ze skórą, klasa I- produkt świeży nie mrożony | 200 |  | 5 |  |  |
| 24 | **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 | 250 |  | 5 |  |  |
| 25 | **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. | 300 |  | 5 |  |  |
| 26 | **Kości wieprzowe** – schabowe zawierające niewielkie ilości mięsa ,bez przekrwień . Kości świeże , nie mrożone, rozdrobnione na mniejsze części ( 1- 2 kg) | 500 |  | 5 |  |  |
| 27 | **Salami** bez przypraw i dodatków na zewnętrznej otoczce | 5 |  | 5 |  |  |
| 28 | **Kabanos wieprzowy** | 5 |  | 5 |  |  |
| 29 | **Polędwica sopocka** - wędzonka otrzymana z polędwicy wieprzowej (minimum 71%) bez warkocza, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność .W celu uzyskania 100g wyrobu gotowego zużyto minimum 140g mięsa wieprzowego (mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu) | 300 |  | 5 |  |  |
| 30 | **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 | 100 |  | 5 |  |  |
| 31 | **Szynka biała pieczona** – wędlina wieprzowa przygotowana z kawałka mięsa z tylnej ćwiartki świni bez skóry i kości, min. 70% mięsa. Parzona a nie wędzona, koloru biało szarawego, z dodatkiem przypraw. | 300 |  | 5 |  |  |
| 32 | **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) | 500 |  | 5 |  |  |
| 33 | **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 | 150 |  | 5 |  |  |
| 34 | **Schab,, Benedykta” z czosnkiem i 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 czosnku i majeranku | 150 |  | 5 |  |  |
| 35 | **Karczek wieprzowy b/kości**  - mięso świeże, surowe, nie mrożone, bez fałd skóry tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości i przekrwień . Barwa jasnoróżowa do czerwonej.  Konsystencja jędrna i elastyczna.  Mięso chłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 0C | 100 |  | 5 |  |  |
| 36 | **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 | 300 |  | 5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Kwota ogólna netto przewidywana do przetargu

Kwota ogólna brutto przewidywana do przetargu