**Załącznik nr 2 – zadanie nr 3 - produkty mięsno - wędliniarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment |  Szacowana ilość w kg | Wartość (netto) **za 1kg** | Wartość netto | VAT w % |  Wartość brutto | Termin przydatności do spożycia  |
| 1 | Baleron gotowany - wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych, bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu biała, układ mięsni naturalny właściwy dla tego elementu, konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 150 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 2 | Blok sopocki - z mięsa wieprzowego minimum 54%, gruborozdrobniona, parzona, nietrwała w osłonce poliamidowej w kształcie bloku o wadze 3 kg, przekrój prostokąta o barwie od jasno- do ciemnoróżowej, konsystencja ścisła, grubo rozdrobniona, smak i zapach charakterystyczny dla bloku sopockiego parzonego, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 150 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 3 | Boczek wędzony parzony bez żeberek- wędzonka z peklowanego boczku wp, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego w miarę słony, zapach wędzenia lekko wyczuwalny, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 350 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 4 | Kabanosy - wędlina podsuszona, z mięsa wieprzowego minimum 115%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej Ø 22-24 mm waga 1 sztuki 60 g , średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana o powierzchni lekko pomarszczonej - trwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, w miarę słony z wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 300 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 5 | Kaszanka jęczmienna - wyrób z podrobów wieprzowych i kaszy jęczmiennej oraz przypraw, parzona, nietrwała, w osłonce naturalnej - jelito wieprzowe Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki 180 g, barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, smak i zapach - łagodny z aromatem pieprzu i majeranku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 6 | Kindziuk- kiełbasa dojrzewająca, twarda suszona i długo wędzona, z siekanej wieprzowiny polędwicy lub karkówki, z dodatkiem jałowca, pieprzu, czosnku i mieszanki przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  |   |  | 14 dni |
| 7 | Kiełbasa biała parzona - z mięsa wieprzowego minimum 79%, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki ok.120 g, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 8 | Kiełbasa biała parzona delikatesowa- z mięsa wieprzowego minimum 79% z dodatkiem naturalnych przypraw, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita baraniego Ø 12-18 mm, waga 1 sztuki ok.60 g, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 9 | Kiełbasa myśliwska sucha - z mięsa wieprzowego i wołowego (razem minimum 80%) z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki - ok. 120 g, podsuszana o powierzchni lekko pomarszczonej półtrwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej, smak i zapach charaktrystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, w miarę słony z wyczuciem przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 350 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 10 | Kiełbasa parówkowa - z mięsa wieprzowego minimum 80%, homogenizowana, w osłonce naturalnej z jelita wp. Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki 120 g, drobno rozdrobniona homogenizowana, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 300 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 11 | Kiełbasa podlaska - z mięsa wieprzowego minimum 76%, w osłonce naturalnej w jelicie naturalnym Ø 22-24 mm, waga 1 sztuki ok.120 g, konsystencja ścisła,, barwa jasnobrązowa na przekroju jasnoróżowa z prześwitami składników pod osłonką, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej, peklowanej, wędzonej i parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 600 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 12 | Kiełbasa polska surowa- z mięsa wieprzowego minimum 104%, w osłonce naturalnej Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki - ok. 120 g, wędzona, surowa, średnio rozdrobniona, półtrwała, barwa mięsa czerwona, tłuszczu biała właściwa dla mięsa wp surowego peklowanego, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, surowej z wyczuciem wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 350 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 13 | Kiełbasa salami z kolorowym pieprzem- wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobniona, wędzona, dojrzewająca, trwała, na powierzchni widoczna posypka z kolorowego pieprzu, skład mięsa wieprzowego klasy I minimum 40%, mięsa wołowego II klasy minimum 30%, w osłonce sztucznej Ø 60-80 mm, konsystencja ścisła, barwa na przekroju różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej, dojrzewanej, surowej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 150 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 14 | Kiełbasa śląska - z mięsa wieprzowego minimum 92%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, waga 1 porcji - ok. 120 g barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 300 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 15 | Frankfurteki - średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, skład mięsa wieprzowego minimum 90%, przyprawy, w osłonce naturalnej do Ø 22 mm waga 1 sztuki ok. 70 g, barwa batonu jasnobrązowa z odcieniem wiśniowym, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 300 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 16 | Szynkowa - z mięsa wieprzowego chudego minimum 80%, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, grubo rozdrobniona, chuda, parzona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008Szynkowa - z mięsa wieprzowego chudego minimum 80%, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, grubo rozdrobniona, chuda, parzona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 100 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 17 | Kiełbasa żywiecka - z mięsa wieprzowego minimum 90%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 45-60 mm o wadze 1 kg, podsuszana lub pieczona i podsuszana, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 18 | Krakowska parzona - z mięsa wieprzowego minimum 80%, wędzona, grubo rozdrobniona, parzona, nietrwała z dod. naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej lub białkowej Ø 65-80 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 19 | Łopatka prasowana- z mięsa wieprzowego w osłonce sztucznej w formie bloku od 3-5 kg, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 150 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 20 | Mielonka - kiełbasa z mięsa wieprzowego minimum 80%, średnio rozdrobniona z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø 80-115 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 21 | Ogonówka wędzona parzona - wędzonka z peklowanego zespołu mięsni pośladkowych wieprzowych oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość miękka, związanie dobre, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, surowego, wędzonego i parzonego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 zamykane | 300 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 22 | Galantyna drobiowa z warzywami - produkt z mięsa drobiowego filet z kurczaka i udźca (minimum 30%) z dodatkiem warzyw marynowanych (minimum 20%: mini kolby kukurydzy, mini ogórek konserwowy, cebulka marynowana, marchew), żelatyna z przyprawami, w osłonce poliamidowej Ø 80-90 mm, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008 zamykane | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 23 | Pieczeń rzymska - produkt garmażeryjny, blokowy, średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowo- drobiowego minimum 65%, parzony, pieczony oraz wędzony, pakowany próżniowo bez foremek, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 zamykane | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 24 | Pierś wędzona z indyka - pierś z indyka wędzona, parzona o miodowo słomkowym kolorze, kształt i wygląd właściwy dla filetu z indyka, konsystencja ścisła, delikatna, krucha, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008. | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 25 | Parówki cielęce - z mięsa wieprzowego (minimum 80%), homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 18-24 mm, waga 1 sztuki ok. 50 g, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 26 | Parówki cienkie z dodatkiem sera żółtego - z mięsa wieprzowego (minimum 80%), z dodatkiem wiórek sera żółtego, homogenizowana, w osłonce naturalnej lub sztucznej Ø 8-14 mm, waga 1 sztuki ok. 80g, długość 18 cm, , konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różówa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 27 | Pasztetowa podwędzana - wędlina podrobowa, parzona, wędzona, z mięsa wieprzowego klasy II minimum 40%, tłuszczu maksimum 20%, zawartość wątroby minimum 30%, w osłonce naturalnej lub sztucznej konsystencja ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej podwędzanej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 28 | Metka łososiowa - wędlina wołowo-wieprzowa lub wieprzowa dodatkiem tłuszczu wieprzowego (razem minimum 36%), wędzona, surowa, homogenizowana, nietrwała, z dodatkiem przypraw, o charakterystycznej barwie lekko pomarańczowo-różowej, właściwej dla danego barwnika, w osłonce sztucznej, formowana w pojedynczo, waga 1 sztuki ok.110 g, konsystencja smarowna-miękka, barwa na przekroju łososiowa | 100 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 29 | Salceson włoski - wędlina podrobowa parzona, salceson, mięso z głów wieprzowych minimum 67%, mięso z indyka i z kurczaka minimum 10%, w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, baton o wadze do 2 kg, konsystencja ścisła, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82007, PN-A-82008 | 100 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 30 | Polędwica sopocka - wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu- polędwicy, parzona, konsystencja soczysta i krucha, kształt naturalnego schabu, niedopuszczalne skupienia galarety, barwa jasno brązowa do brązowatej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego parzonego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 31 | Rolada boczkowa z farszem - wyrób z mięsa wieprzowego składający się z boczku wieprzowego bez żeber i skóry oraz farszu z mięsa wieprzowego średniorozdrobnionego z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej z folii celulozowej Ø 480 mm i siatce formowane w batony o długości ok 40 cm, wędzony, parzony, nietrwały, średniorozdrobniony, | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 32 | Szynka gotowana wieprzowa- wędzonka z górnej części szynki wieprzowej bez kości i skory, peklowana, wędzona, gotowana, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięsni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 33 | Szynka wędzona parzona - wędzona wieprzowa mocna "dymiona", mięso z szynki wieprzowej minimum 115%, parzona, wyrób w kształcie naturalnym z mięśni szynki wieprzowej o ścisłej konsystencji, kształt kulisty, powierzchnia gładka, barwa mięsa od blado różowej do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 250 |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 34 | Wędzonka krotoszyńska surowo-wędzona - wędzonka wędzona, surowa, wieprzowa z części grzbietowej środkowej, polędwica dobrze rozwinięta, bez kości i skóry, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, smak wyraźnie słony. | 200 |  |  | 5 |  | 14 dni |
|  | Szynka królewska - z mięsa wieprzowego minimum 72%, parzona w osłonkach barierowych, kształt bloku z karbowaną górą, barwa na przekroju różowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki królewskiej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | 100 |  |  |  |  |  |
|   |   | 8 050 kg |   |  |   |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu |
|  | z żywnością , zamknięte pokrywą. Zawartość pojemnika zasypana lodem. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. |
|  | Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument |  |
|  | Identyfikacyjny. (HDI) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ……………………………………… |  |  | ……..……………..……………………………………. |  |
|  | *data*  |  |  | *podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela*  |  |