

Część I – mięso i wędliny wieprzowo-wołowe oraz tłuszcze zwierzęce:		
<i>L.p.</i>	<i>Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)</i>	<i>Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg)</i>
1.	Metka cebulowa - wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	800,00
2.	Kiełbasa zwyczajna - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wysoko wydajna, wędzona, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	5 000,00
3.	Kiełbasa biała parzona -Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 500,00
4.	Kiełbasa mortadela - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 300,00
5.	Kiełbasa piwna - Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	800,00
6.	Kiełbasa jarmarczna - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	2 000,00
7.	Kiełbasa podwawelska - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	2 000,00
8.	Kiełbasa śląska - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	2 000,00
9.	Lunchmeat – Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 500,00
10.	Kiełbasa pasztetowa podwędzana - wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30%	400,00
11.	Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	1 700,00
12.	Parówki cienkie typu(hot –dog) - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce nie jadalnej, Skład: mięso wieprzowe min. 50%	1 200,00
13.	Blok konserwowy - produkt blokowany wieprzowy grubo rozdrobniony parzony z połączonych kawałków mięsa, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 400,00
14.	Pieczeń rzymska - wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony, pieczony, jednorodny w całym kawałku Skład: mięso wieprzowe min 50%	1 400,00
15.	Pasztet wieprzowy – Pasztet z mięsa wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, dostarczany w foremkach lub w pętach w sztucznych	1 000,00

	oślonych Skład: mięso wieprzowe min. 25%, wątroba wieprzowa min. 10 %	
16.	Kaszanka (baton) – wędlina podrobowa wieprzowa, parzona	1 700,00
17.	Polędwica szkolna - Kielbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 65%	800,00
18.	Smaczek konserwowy - wyrób garmazeryjny drobno rozdrobniony wieprzowy, baton w osłonce nie jadalnej Skład: mięso wieprzowe min 50%	800,00
19.	Salceson - wędlina podrobowa wieprzowa, parzona Skład: mięso wieprzowe min. 40%, podroby min. 15%	800,00
20.	Wątroba wieprzowa (świeża)	2 000,00
21.	Serca wieprzowe (świeże)	800,00
22.	Smalec kanapkowy - wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46%	400,00
23.	Karkówka b/k - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	200,00
24.	Schab b/k - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	200,00
25.	Mięso wieprzowe mielone – Elementy mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, zawartość tłuszczu do 30%, pakowane w worki vac max. po 5 kg.	3 000,00
26.	Trimming wołowy 80/20 -Elementy mięsa wołowego pochodzące z części zasadniczych tuszy wołowej, o maksymalnej zawartości tłuszczu 20%; bez skór, błon, kości, węzłów chłonnych	900,00
27.	Pachwina wędzona	500,00
28.	Słonina	300,00
Część II – mięsa i wędliny drobiowe:		
1.	Baleron drobiowy – produkt parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	750,00
2.	Kielbasa mielona drobiowa – średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	1 000,00
3.	Mortadela drobiowa – Kielbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych	2 000,00
4.	Wędlina czysto drobiowa - średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.70%,tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych	200,00
5.	Serdelki drobiowe - produkt homogenizowany, parzony, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 15 %, bez dodatku produktów wieprzowych	2 800,00
6.	Baton drobiowy - produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz do 15%	750,00

7.	Polędwica królewska drobiowa - produkt homogenizowany, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	700,00
8.	Polędwica złota drobiowa - produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych	700,00
9.	Szynkówka drobiowa - produkt grubo rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 12%, bez dodatku produktów wieprzowych	400,00
10.	Kiełbasa zwyczajna drobiowa - wyrób średnio rozdrobniony, parzony, pęta w osłonce naturalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 60%, tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych	600,00
11.	Szynka konserwowa drobiowa - produkt blokowany drobiowy grubo rozdrobniony parzony połączony z kawałków mięsa, blok w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 85%, tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych	400,00
12.	Pierś drobiowa (świeża) - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	500,00
13.	Ćwiartka z kurczaka(świeża) - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	2 500,00
14.	Serca drobiowe (świeże)	700,00
15.	Żołądki drobiowe (świeże)	1 200,00
16.	Mięso drobne z indyka - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń	1 800,00
Część III – Konserwy mięsne		
1.	Konserwa turystyczna 130g - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, puszka typu alupak, waga 130g. SKŁAD: Konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 40%	1 872,00
2.	Pasztet drobiowy 130g - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, puszka typu alupak, waga 130g. SKŁAD: Surowce drobiowe minimum 40%(niedopuszczalne komponenty pochodzenia wieprzowego)	1 872,00
3.	Przysmak śniadaniowy 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso wieprzowe minimum 15%,	633,00
4.	Konserwa tyrolska 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: Konserwa sterylizowana, surowce mięsa wieprzowego minimum 45%,	633,00
5.	Pasztet z kaczka 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso z kaczki minimum 20%,	374,4
6.	Pasztet mazowiecki 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso drobiowe minimum 15%,	374,4
7.	Pasztet mięsny 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso wieprzowe minimum 25%,	748,8

Towar, o którym mowa powyżej musi być odpowiednio opakowany (opakowanie do kontaktu z żywnością), powinien być odpowiednio opisany: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia lub data produkcji z opisanym terminem ważności – opis powinien dotyczyć danej dostawy.

Ilekcć w opisie przedmiotu zamówienia zostały wymienione znaki towarowe, wskazaniu temu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Pod pojęciem produktu równoważnego zamawiający rozumie produkt o wymogach jakościowych i smakowych nie gorszych niż właściwe dla wskazanego nazwą produktu. W przypadku zaoferowania produktu równoważnego, wykonawca w składanej ofercie (formularzu ofertowym) zobowiązany jest podać nazwę oferowanego równoważnego produktu.