

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nazwa handlowa oferowanego produktu	Producent	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Baleron wieprzowy, gotowany, wędzonka parzona. Skład: sporządzony z karkówki wieprzowej według tradycyjnych sposobów, wędzony, parzony, otrzymany z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, bez osłonki. Kształt nieformowanego walca uzależniony od mięśnia. Konsystencja soczysta i krucha, co najmniej 118g surowca na 100g produktu.			kg	80			
2	Polędwica sopocka wieprzowa, wędzona, parzona, wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry lub schabu wieprzowego, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, niska zawartość tłuszczu, co najmniej 105g surowca na 100g produktu			kg	500			
3	Szynka wieprzowa wędzona, otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki i bez myszki (mięsień czworo głowy uda), z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 110%, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 95 %.			kg	1 200			
4	Szynka wieprzowa gotowana, biała, parzona, formowana, do 2.5 kg, otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, , parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, co najmniej 115g surowca na 100g produktu.			kg	500			
5	Schab pieczony, według tradycyjnych sposobów, Kształt nieformowanego walca uzależniony od mięśnia. Konsystencja soczysta i krucha, co najmniej 113g surowca na 100g produktu.			kg	500			
6	Szynka orzech wędzona, parzona, formowana ręcznie wiązana, do 2.5 kg wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność co najmniej 100g surowca na 100g produktu			kg	450			
7	Szynka krotoszyńska, wyrób z polędwicy wieprzowej, peklowany , wędzony, parzony, bez skóry i słoniny, z jednej części anatomicznej, co najmniej 95% mięso na 100g gotowego produktu.			kg	750			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	Ogonówka wędzona, otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona. co najmniej 105g surowca na 100g wyrobu gotowego, przetwórczy mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej.			kg	400			
9	Boczek wędzony parzony bez żeber, wyselekcjonowane kawałki boczku, parzone i wędzone w tradycyjny sposób, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeber, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona, co najmniej 120g surowca na 100g produktu			kg	50			
10	Szynka wieprzowa gotowana, plastrowana, co najmniej 80% mięso na 100g gotowego produktu. opakowanie jednostkowe WAC do 100g			szt.	1 800			
11	Kiełbasa szynkowa, grubo rozdrobnione mięso szynki wieprzowej, wędzona, parzona, w osłonce białkowej kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 87% mięsa wieprzowego kl. I i 18% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%.			kg	300			
12	Kiełbasa krakowska parzona, wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 100%.			kg	130			
13	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, przetwórczy mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 80%, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100 g mięsa wieprzowego i 30 g mięsa wołowego.			kg	100			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
14	Kiełbasa toruńska, wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony, kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 85%.			kg	100			
15	Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, kiełbasa dwa razy odkręcana w naturalnej osłonce, kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%.			kg	200			
16	Kiełbasa zwyczajna wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 50% mięsa wieprzowego kl. II i 25% mięsa wołowego kl. II oraz 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.			kg	450			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
17	Kiełbasa biała wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 90% wsadu surowcowego), wędzona, parzona, w naturalnych osłonkach wieprzowych, średnio rozdrobniona oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu;nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca mięsnego nie więcej niż 110%.			kg	150			
18	Kiełbasa cienka, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w naturalnym jelicie wieprzowym, kiełbasa wieprzowa, kompozycja użytych przypraw i wyczuwalny czosnek i pieprz nadaje kiełbasie swojski smak, bez konserwantów i barwników, co najmniej 110g surowca na 100g wyrobu gotowego			kg	80			
19	Kabanosy wieprzowe, kiełbasa suszona, przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie). Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 65%, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa wieprzowego.			kg	5			
20	Kiełbasa parówkowa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi 5% mięsa wieprzowego kl. III, 15% mięsa wieprzowego kl. IV, 30% mięsa wołowego kl. II i 40% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek oraz 10% surowców uzupełniających; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 115%.			kg	50			
21	Parówki śniadaniowe z szynki wieprzowej, zawartość mięsa nie mniej niż 90% na 100g gotowego produktu, nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie),			kg	550			
22	Kaszanka wędlna podrobowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego, z mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy gruboziarnistej, z dodatkiem krwi wieprzowej, parzona, średnio rozdrobniona w naturalnej osłonce. Bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 125%.			kg	150			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
23	Flaki krojone blanszowane (pakowane w torby foliowe o wadze 1 kg)			kg	30			
24	Salceson włoski w osłonce z tworzywa sztucznego, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%, wyprodukowany z co najmniej 55% peklowanego mięsa wieprzowego i mięsa z głów wieprzowych, bez dodatku żelatyny wieprzowej, otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych, mięsa z głów wołowych peklowanych, skórek wieprzowych, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzony.			kg	200			
25	Smalec, tłuszcz wieprzowy topiony 100%, 100g wyrobu powinno być wytworzone z co najmniej 140g tłuszczu wieprzowego, opakowanie jednostkowe od 200 do 500g			kg	80			
<b>RAZEM:</b>						<b>netto:</b>		
<b>RAZEM:</b>						<b>brutto:</b>		

**WYMAGANIA DLA WĘDLIN:**

- wymagania organoleptyczne: zgodne z deklarowanymi Normami i aktualnie obowiązującym prawem,
- barwa - charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju,
- smak i zapach - charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny nieświeży lub inny obcy,
- trwałość - okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3/4 okresu deklarowanego przez producenta od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,
- pakowanie: – pakowanie jednostkowe – hermetycznie zamknięte typu VACUUM TERM, MAP, dostarczane w pojemnikach plastikowych zamkniętych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),
- znakowanie - opakowanie jednostkowe musi być zaopatrzone w czytelną informację sporządzoną zgodnie z aktualnymi przepisami i posiadać następujące informacje: nazwę wędliny, wykaz składników, wykaz wartości odżywczych dla 100g wyrobu gotowego, wykaz alergenów występujących w produkcie, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, nazwę i adres producenta oraz dane umożliwiające identyfikację partii wyrobu.

**Uwaga:**

**Wykonawca którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany będzie do złożenia dokumentów przedmiotowych, potwierdzających zgodność składu surowcowego oferowanych produktów z opisem przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w kol. 2 niniejszego PAKIET-u, zgodnie z rozdz. VI pkt 4 ppkt 2) SIWZ.**

.....  
pieczętka i podpis oferenta