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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **Cena  za 1 kg** | **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 ciemnoróżówa - dopuszczalna różówa 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 mięsnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 2 | **Blok sopocki** - z mięsa wp. 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 różówa, 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 | **500** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 4 | **Kabanosy** - **wędlina podsuszona,** z mięsa wieprzowego minimum 115%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w oslonce 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 jasnoróżówej 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 | **450** |  |  | 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 | **400** |  |  | 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 charatkerystyczny dla kiełbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |  |  |  |  | 14 dni |
| 7 | **Kiełbasa biała parzona** - z mięsa wp, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki 120 g,** barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charatkerystyczny 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, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita baraniego Ø 12-18 mm, **waga 1 sztuki 60 g,** barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charatkerystyczny 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 woł.z dod. naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki - 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 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 | **300** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 11 | **Kiełbasa podlaska** - z mięsa wieprzowego, w osłonce naturalnej w jelicie naturalnym Ø 22-24 mm, **waga 1 sztuki 120 g,** konsysytencja ścisła,, barwa jasnobrązowa na przekroju jasnoróżowa z prześwitami składników pod osłonką, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy 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 | **800** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 12 | **Kiełbasa polska** **surowa**- z mięsa wieprzowego minimum 104%, w osłonce naturalnej Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki - 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 obtoczona przyprawami**- z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobniona, wędzona, dojrzewana, trwała, obtoczona przyprawami np. pieprzem kolorowym, płatkami czosnku, papryką, wędzona, dojrzewana, surowa, trwała, w osłonce sztucznej Ø 60-80 mm, konsysytencja ścisła, barwa na przekroju różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej, dojrzewanej, surowej, wyczywalne przyprawy i zapach wędzenia,pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 14 | **Kiełbasa śląska** - z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe minimum 92%, **waga 1 porcji - 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, surowa, wędzona, półtrwała, skład mięsa wieprzowego minimum 103%, przyprawy, w oslonce naturalnej do Ø 22 mm **waga 1** **sztuki 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, ksztalt 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 | **200** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 17 | **Kiełbasa żywiecka** **podsuszana**- z mięsa wieprzowego minimum 72%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce bialkowej lub sztucznej Ø 45-60 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, grubo 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 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 18 | **Krakowska parzona** - z mięsa wieprzowego minimum 72%, wędzona, 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 kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie slony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 19 | **Łopatka prasowana-** z mięsa wp,w oslonce sztucznej w formie bloku od 3-5 kg, konsysytecja 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 | **200** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 20 | **Mielonka** - kiełbasa z mięsa wieprzowego minimum 72%, 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 wp. 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 charaktrystyczny 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 | **Polędwica z warzywami -** produkt z mięsa wieprzowego lub drobiowego z dodatkiem warzyw marynowanych w osłonce poliamidowej Ø 80-115 mm, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 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, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 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 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 25 | **Parówki cielęce** - z mięsa wieprzowego, homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 18-24 mm, **waga 1 sztuki 50 g,** drobno rozdrobniona, 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 |
| 26 | **Parówki cienkie z dodatkiem sera żółtego** - z mięsa wp i tłuszczu wp homogenizowana, w osłonce naturalnej lub sztucznej Ø 8-14 mm, **waga 1 sztuki 80g,** długość 18 cm, drobno rozdrobniona z dodatkiem wiórek sera żóltego, 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 z mięsa oraz podrobów wieprzowych, 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 | **350** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 28 | **Salceson z indyka** - wędlina drobiowa podrobowa, podroby drobiowe minimum 78%, w oslonce 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 | **200** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 29 | **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 | **300** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 30 | **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, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 31 | **Szynka gotowana** **wieprzowa**- wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skory, peklowana, wędzona, gotowana, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różówa, 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 |
| 32 | **Szynka wędzona parzona** - wędzona wieprzowa mocna "dymiona", parzona, wyrób w kształcie naturalnym z mięśni szynki wieprzowej o ścisłej konsystencji, kształt kulisty, powierzchnia gładka, barwamięsa 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 |
| 33 | **Wędzonka krotoszyńska -** wędzonka wieprzowa z części grzbietowej środkowej, polędwica dobrze rozwinięta, bez kości i skóry, wędzona, surowa, półtrwała, kształt zblizony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, smak wyrażnie słony, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **300** |  |  | 5 |  | 14 dni |
| 34 | **Szynka królewska** - z mięsa wieprzowego minimum 72%, parzona w osłonkach barierowych, kształt bloku z karbowaną górą, barwa na przekroju różówa, 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 | **150** |  |  | 5 |  | 14 dni |
|  |  | **9 900 kg** |  |  |  |  |  |

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