PAKIET NR 3 *Załącznik nr 1c do Formularza ofertowego z dnia 11.02.2016 r.*

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY
- WĘDLINY
Gatunek I

Lp.	Nazwa artykułu Kod CPV	Opis	Nazwa nadana przez oferenta	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostki netto (kg, szt, litr)	Wartość netto ExF	Stawka podatku Vat	Kwota podatku vat	Wartość brutto G+I
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1.	**Szynka tostowa** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona , parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej, barwa blado różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	70,0					
2.	**Kiełbas bawarska** CPV 15.13.11.30	Z mięsa drobiowego z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej parzona wędzona. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	23,0					

3.	**Parówka śniadaniowa, gruba** CPV 15.13.11.30	Wędlina homogenizowana wędzona, parzona, w osłonce sztucznej, mięso drobno rozdrobnione wieprzowe z dodatkiem tłuszczu i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	42,0					
4.	**kiełbasa szynkowa z indyka**	Mięso jednorodne, świeże, bez kości i s smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	4,0					
5.	**Szynka drobiowa** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blado różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;		kg	6,0					
6.	**Filet z indyka wędzony** CPV 15.13.11.30	Mięso jednorodne, świeże, bez kości i s smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	5					

7.	**Kiełbasa biała parzona** CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobnione w osłonce naturalnej, parzona, niewędzona, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		Kg	60,0					
8.	**Kiełbasa śląska** CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce maturalnej, podsuszana, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wędzona i parzona		kg	260,0					
9.	**Kiełbasa zwyczajna** CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce maturalnej, parzona, wędzona, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	90,0					
10.	**Polędwica królewska** CPV 15.13.11.30	Z mięsa drobiowego grubo rozdrobniona, smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	210,0					

11.	**Parówka cienka cielęca** CPV 15.13.11.30	Kiełbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce naturalnej lub sztucznej, jędrna . Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	120,0					
12.	**Polędwica drobiowa** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona parzona wędzona, w osłonce sztucznej, smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych, wyraźnie wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	280,0					
13.	**Szynka złota z kurczaka** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej poliamidowej, konsystencja zwarta, barwa blado różowa, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	90,0					

14.	**Złoty indyk** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona parzona, w osłonce sztucznej barwa blado różowa, tłuszcz biały, smak charakterystyczny dla kiełbas parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	270,0					
15.	**Kiełbasa szynkowa drobiowa** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blado różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;		kg	54,0					
16.	**Pasztet** CPV 15.13.11.30	Wędlina podrobowa parzona, wyprodukowany z wątroby, podgardla, skórek wieprzowych i tłuszczu, przyprawiony, parzony, w osłonce sztucznej, smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych- gotowanych. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	50					

17.	**Pasztet wędzony** CPV 15.13.11.30	Wędlina podrobowa wędzona parzona, wyprodukowany z wątroby, podgardla i skórek wieprzowych i tłuszczu przyprawiony, wędzony w osłonce naturalnej, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych-gotowanych, smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych-gotowanych. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	85,0					
18.	**Pieczeń chłopska** CPV 15.13.11.30	Wyrób średnio rozdrobniony pieczony, wyprodukowany z mięsa rozdrobnionego, tłuszczu peklowanego z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawiony poddany obróbce cieplnej w formie i osłonce utrzymującej kształt, barwa jasnoróżowa, niedopuszczalna nietypowa barwa na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	8,0					

19.	**Pieczeń meksykańska** CPV 15.13.11.30	Wyrób średnio rozdrobniony pieczony, wyprodukowany z mięsa rozdrobnionego, tłuszczu peklowanego z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawiony poddany obróbce cieplnej w formie i osłonce utrzymującej kształt, barwa jasnoróżowa, niedopuszczalna nietypowa barwa na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	2,0					
20.	**Podgardle wędzone**	parzona wędzona, bez osłonki o zachowanej strukturze tkankowej wyprodukowane z jednej części anatomicznej tuszy, peklowany, wędzony, parzony, konsystencja soczysta, krucha, barwa blado różowa. Mie dopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	3,0					

21.	**Szynka wieprzowa gotowana** CPV 15.13.11.30	Przetwór mięsny bez osłonki o zachowanej strukturze tkankowej wyprodukowany zjadanego lub kilku kawałków części tuszy, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa blado różowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki, nie dopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	130,0					
22.	**Kiełbasa szynkowa** CPV 15.13.11.30	Średnio rozdrobniona , wędzona, parzona, barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas podwędzanych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	2,0					
23.	**Kiełbasa mielonka drobiowa** CPV 15.13.11.30	Średnio rozdrobniona , parzona, barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy		kg	3,0					

24.	**Kiełbasa Szynkówka** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowydajna parzona w osłonce sztucznej, wieprzowa parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	30,0					
25.	**Kiełbasa krakowska parzona** CPV 15.13.11.30	Przetwór mięsny w osłonce białkowej, grubo rozdrobnione, wyprodukowane z mięsa peklowanego i tłuszczu, wieprzowa, wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	10,0					
26.	**Kiełbasa krakowska sucha** CPV 15.13.11.30	Kiełbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona lub pieczona podsuszana , trwała Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	37,0					
27.	**Kiełbasa żywiecka** CPV 15.13.11.30	Przetwór mięsny w osłonce sztucznej białkowej wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa wieprzowego i tłuszczu, wędzona , parzona. Barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	36,0					

28.	**Kiełbasa milano** CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona parzona w osłonce sztucznej wyprodukowana z mięsa peklowanego wieprzowego, parzona. Barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej widoczne kawałki grubo rozdrobnione. Tłuszcz biały. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	15,0					
29.	**Kiełbasa szynkowa konserwowa** CPV 15.13.11.30	Kiełbasa grubo rozdrobniona parzona, mięso wieprzowe. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	4,0					
30.	**Kiełbasa szynkowa wędzona**	Wędlina grubo rozdrobniona wędzona parzona w osłonce sztucznej wyprodukowane z mięsa peklowanego wieprzowego, wędzona, parzona. Barwa mięsa od jasnoróżowego do ciemnoróżowej widoczne kawałki grubo rozdrobnione Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy..		kg	11,0					
RAZEM:										

Miejscowość ....., data .....

.....
(Podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)