Załącznik nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 1-17: **Dostawy pieczywa**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

**Część 1: Wieprzowina - 151 13000-3**

1. **Wieprzowina - 151 13000-3 - boczek świeży w ilości 10 kg**, wieprzowy, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płaty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wieprzowina -151 13000-3 -golonka w ilości 300 kg**, wieprzowa, tylna, świeża, w pierwszym gatunku, peklowana, w siatce, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze, waga jednostkowa w granicach od 0,30 kg do 0,50 kg Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wieprzowina - 151 13000-3 - karkówka w ilości 1 600 kg**,wieprzowa, świeża, **bez kości**, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wieprzowina - 151 13000-3 - kości wieprzowe w ilości 500 kg**, karkowo- schabowe, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wieprzowina - 151 13000-3 - łopatka w ilości 1 600 kg**, wieprzowa, surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso gulaszowe w ilości 500 kg**, wieprzowe, świeże, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5x 1,5 cm), nie mielone, nie mrożone, bez przekrwień i zakrwawień. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso mielone, wieprzowe w ilości 500 kg**, świeże, dobrze rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, zapakowane w opakowania foliowe przeznaczone do tego typu artykułów, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wieprzowina - 151 13000-3 – schab z kością w ilości 200 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wieprzowina - 151 13000-3 - schab w ilości 1 700 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wieprzowina - 151 13000-3 - słonina w ilości 250 kg**, wieprzowa, świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Wieprzowina - 151 13000-3 - szynka w ilości 600 kg**, wieprzowa, świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w pierwszym gatunku, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 2: mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane**

1. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane 151 31200-7 – boczek w ilości 750** **kg,** wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płaty o wadze od 1,00 do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane – kości wieprzowe w ilości 350 kg,** karkowo - schabowe, wędzone, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 3: Podroby 151 14000-0**

1. **Podroby 151 14000-0 - żołądki wołowe w ilości 100 kg**, mrożone, krojone, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Podroby 151 14000-0 - wątroba w ilości 50 kg,** wieprzowa, wykrwawiona, niestłuczona, bez woreczka żółciowego, bez zanieczyszczeń żółcią, świeża, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 4: Szynka 151 31410-2**

1. **Szynka 151 31410-2 - szynka w ilości 220 kg**, wieprzowa, parzona i podwędzona, w pierwszym gatunku, pakowana w siatkę, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Szynka 151 31410-2 -szynka w ilości 200 kg,** wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 5: wędliny drobiowe 151 31135-0**

1. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 20 kg**, filet z indyka, prasowany, parzony, zapiekany, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 250 kg**, w pierwszym gatunku, parzona drobno rozdrobniona, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 130 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, parzona, w formie batonu, obtoczona przyprawami, majerankiem, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 220 kg**, w pierwszym gatunku, drobno rozdrobniona, z mięsa drobiowego, z dodatkiem warzyw (papryka, ogórek), formowana w blok lub baton, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 200 kg,** świeża w pierwszym gatunku, średnio rozrobiona, z mięsa indyczego, parzona, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w formie bloku lub batonu, w osłonce z folii, o wadze jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 150 kg**, w pierwszym gatunku, parzona, z widocznymi kawałkami kurczaka, z galaretą, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, w formie batonu, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 50 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, podsuszana, o średnicy około 6-8 cm, w osłonce, waga netto produktu w opakowaniu 0,5-1,5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 120 kg, parówki**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, parzona, w osłonce foliowej, o średnicy około 2 cm, przeznaczona do zaparzania, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, waga sztuki od 50 g do 100 g, długie, cienkie, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 90 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z widocznymi kawałkami mięsa, połączenie fileta drobiowego i mięsa mielonego, w formie roladki lub bloku przełożonego mięsem mielonym, parzona, w osłonce foliowej lub foremce, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 6: Kaszanki i inne wędliny krwiste 15131134-3**

1. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 – wędlina krwista w ilości 20 kg** świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii lub w osłonce naturalnej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 kaszanka w ilości 70 kg** świeża, z krwi i kaszy, z przyprawami, w pierwszym gatunku o średnicy około 3 cm, długości jednej sztuki wyrobu około 12 cm, w osłonce naturalnej, pakowane w opakowania zbiorcze MAP, z terminem przydatności nie krótszym niż krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .

**Część 7: Wędliny 15131130-5**

1. **Wędliny 151 31130 – 5 - wędlina średnio rozdrobniona w ilości 130 kg,** z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, podwędzana, z dodatkiem owocu jałowca, w osłonce naturalnej, o średnicy około 3 cm, świeża, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 20 kg**, w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe, parzona, podwędzana, mocno podsuszana, z wyraźnym posmakiem kminku lub innych przypraw, o długości sztuki około 20 cm, cienka, o średnicy około 1cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 250 kg**, parzona, wędzona, podsuszana, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7cm, w osłonce, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 90 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, w typie mielonki, formowana w blok lub walce, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, świeża, waga netto produktu od 1,00 kg do 2,50 kg. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5 – wędlina drobno rozdrobniona w ilości 120 kg,** wyrób z mięsa wieprzowego, parzony, drobno rozdrobniony, homogenizowany, z mięsa wieprzowego, skórki wieprzowe, wyrób w osłonce z folii. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 6-10 cm. Osłonka ściśle przylegająca do wyrobu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 400 kg, parówki** w skład których wchodzi mięso wieprzowe, drobno rozdrobnione, homogenizowane, o średnicy około 3 cm, w osłonce naturalnej, przeznaczona do parzenia, świeże, w pierwszym gatunku, pakowane hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,0 kg do 3,00 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny 151 31130-5 -** **wędlina drobno rozdrobniona w ilości 250 kg, parówka** z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w osłonce z folii, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina drobno rozdrobniona w ilości 200 kg, parówka z cielęciną z mięsa wieprzowego,** z dodatkiem cielęciny, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w osłonce z jelita, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 260 kg** z mięsa wieprzowego, podwędzana, podsuszana, przeznaczona do zaparzania, o średnicy około 1,50 cm, o wadze sztuki od 50g do 80 g, o długości sztuki około 10-15 cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, świeża, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,500 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wędliny 151 31130 –5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 1 300 kg,** z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana o średnicy około 3cm, średnio tłusta, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 8: Wędliny 151 31130-5**

1. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 130 kg**, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, zaliczana do wędzonek, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 200 kg,** z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, chuda, wędzona z widocznąw przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130 – 5 -wędlina wieprzowa w ilości 260 kg,** z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg 2,50 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 150 kg**, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, przygotowywana ze schabu wieprzowego, chuda, soczysta, o delikatnym smaku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 150 kg,** parzona, z mięsa wieprzowego, w otoczce z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130 – 5 – wędlina wieprzowa w ilości 20 kg**, z dodatkiem przypraw, świeża, boczek zwinięty w roladę, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, parzona, wędzona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 170 kg**, ze schabu wieprzowego bez kości, świeża, z dodatkiem przypraw, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, pakowana próżniowo, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 160 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, tłusta, z otoczką tłuszczową podobną do boczku, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 160 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, chuda, lekko soczysta, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 150 kg,** z szynki wieprzowej**,** tradycyjna, nierozdrobniona, z otoczką tłuszczu, peklowana, wędzona, podsuszana w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, o wadze jednostkowej od 1,00kg do 3,00kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Wędliny 151 31130 –5 – schab z płatkami czosnku w ilości 150 kg, s**chab wieprzowy, parzony, nierozdrobniony, w pierwszym gatunku, z dodatkiem płatków czosnku, pakowany próżniowo, o wadze jednostkowej około 2 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
12. **Wędliny 151 13130 -5 -wędlina wieprzowa w ilości 130 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, bez przewarstwień tłuszczu, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 9 : Wędliny 15131130-5**

1. **Wędlina 15113130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 100 kg,** z surowego mięsa wieprzowego, trwała, podwędzana o średnicy około 3 cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP),waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 do 2,5 kg , z terminem ważności nie krótszym niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .
2. **Wędlina 15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 300 kg,** z mięsa wieprzowego, podwędzana, parzona o średnicy 3 cm, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, przeznaczona do grillowania lub na ognisko, pakowana w opakowania zbiorcze ( MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 15131130-5 - wędliny średnio rozdrobnione w ilości 50 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana cienka o średnicy 3,0 cm, o lasce długości 20-30 cm, w osłonce naturalnej, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, w pierwszym gatunku, paskowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg ,termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 200 kg,** biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 2 cm, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 500 kg**, biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 3 cm, waga jednej sztuki od 100g do 120g, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .

**Część 10: Salami 151 31230-6**

1. **Salami 151 31230-6 w ilości 200 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z delikatnym białym nalotem charakterystycznym dla tego produktu, w formie batonów, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Salami 151 31230-6 w ilości 50 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z otoczką z papryki, średnica około 7 cm, w osłonce, w formie batonów, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Salami 151 31230-6 w ilości 20 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z dodatkiem zielonych oliwek, średnica około 7 cm, w osłonce, w formie batonów, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 11: wędliny 15131130-5**

1. **Wędliny 151 31 130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 100 kg**, z mielonego mięsa wieprzowego, parzona, świeża, z widoczną w przekroju otoczką z galarety, w osłonce z folii, o średnicy około 7 cm, w pierwszym gatunku, o wadze od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 150 kg**, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, pieczona, podsuszana, o średnicy około 6-8cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31 130 -5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 120 kg**, z surowego mięsa wieprzowego i boczku, podwędzana, o średnicy około 5-6 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,20 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 60 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, z widocznymi kawałkami tłuszczu, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 50 kg,** z mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniona, z peklowanego mięsa, w bloku lub batonie, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina w ilości 350 kg,** z mięsa wieprzowego, z szynki, prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 5,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 100kg**, z mięsa wieprzowego z szynki, pokrojonego w kostkę i warzyw, zatopionego w galarecie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w bloku lub batonie, świeża, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 170 kg,** z mięsa wieprzowego, z szynki, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, wędzona, parzona, o zwięzłej konsystencji, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina w ilości 170 kg**, z łopatki wieprzowej, prasowana, w bloku lub batonie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 12 : Pasztety 151 31310-1**

1. **Pasztety 151 31310-1 - pasztetowa w ilości 50 kg,** podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Pasztety 151 31310-1** - **pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznymi w przekroju grzybami, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Pasztety 151 31310-1** - **pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznym w przekroju szczypiorkiem, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, w batonie, o średnicy około 6-8 cm, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Pasztety 151 31310-1 - pasztet w ilości 150 kg**, z mięsa drobiowego i podrobów drobiowych, zapiekany, w foremce aluminiowej lub w folii, w pierwszym gatunku, z widocznymi w przekroju ziołami i przyprawami, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Pasztety 151 31310-1 – pasztet firmowy w ilości 20 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, parzony, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 13 : Wołowina 151 11100-0**

1. **Wołowina 151 11100-0 w ilości 20 kg** – zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg. Dostawy realizowane będą w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 14 : drób**

1. **Kurczęta 151 12130-6 – korpusy z kurczaka w ilości 1 100 kg,** Korpusy drobiowe wraz z szyjką, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **skrzydełka z kurczaka w ilości 10 kg**, Element drobiowy z tuszki ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwe umięśnienie, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
3. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **udko z kurczaka ilości 100 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
4. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **udziec z kurczaka ilości 500 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
5. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **podudzie z kurczaka ilości 50 kg**, Podudzie ze skóra, nienaruszona skóra. Bez resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
6. **Kurczęta 151 12130-6**  -  **ćwiartka z kurczaka ilości 1 100 kg**, Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skóra oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszona skóra. Właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach ciecia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań i przekrwień. Waga pojedynczej ćwiartki od 300 do 450g. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
7. **Kurczęta 151 12130-6**  -**filet z kurczaka w ilości 3 000 kg ,** Filet pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czysty wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna , jasnoróżowa, bez wylewów krwistych , zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy .

**Część 15 : produkty drobiowe , wątróbka drobiowa**

1. **Produkty drobiowe 15131500-0 – żołądki drobiowe w ilości 90 kg,** żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łacnej i niewielka ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem , dopuszcza się lekkie obeschniecie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkowata, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżowa śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy . Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

1. **Produkty drobiowe 15131500-9** -  **wątróbka drobiowa w ilości 150kg** wątroba drobiowa świeża. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

**Część 16 : wędliny drobiowe**

1. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z kurczaka w ilości 20 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie łagodny farsz mięsny został zawinięty, w płaty z piersi drobiowej, z posypką z czerwonej papryki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – kurczak faszerowany w ilości 30 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz mięsny z rodzynką zawijany jest w soczysty płat z piersi kurczęcej ze skórą, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada ze szpinakiem w ilości 50 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz szpinakowy otoczony jest jasnym mięsem drobiowym, na wierzchu pokryty płatkami czosnku i natką pietruszki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z mozzarellą i suszonymi pomidorami w ilości 50 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z dodatkiem sera mozzarella i suszonych pomidorów,w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z żurawiną w ilości 20 kg,** w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z mięsnym farszem z dodatkiem żurawiny**,** w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny drobiowe 151 31135–0 – pieczeń z kaczki w ilości 50 kg,** rolada drobiowo - wieprzowa, drobno rozdrobniona, parzona, pieczona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny drobiowe 151 31135- 0 – filet maślany, w ilości 50 kg**, pieczeń z fileta kurczaka z dodatkiem masła, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny drobiowe 151 31135–0 – pieczeń ze śliwką w ilości 50 kg,** z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, z dodatkiem śliwki, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 do kg 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

**Część 17 : wędliny**

1. **Wędliny 151 31130-5 – carpaccio wieprzowe, w ilości 10 kg,** z polędwicy wieprzowej lub też schabu, w pierwszym gatunku, poddane procesowi dojrzewania, wędzenia i podsuszania, nierozdrobnione, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 – zapiekaniec z ogórkiem, w ilości 60 kg,** pieczeń z dodatkiem ogórka konserwowego, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,5 kg, pakowany hermetycznie. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130-5 – kindziuk, w ilości 30 kg,** z mięsa wieprzowego, twarda, dojrzewająca wędlina, o kwaskowatym, pieprznym smaku, ,w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 10 kg,** łopatka pieczona, z mięsa wieprzowego, w otoczce z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego
5. **Wędliny 151 31130-5 – pieczeń myśliwska, w ilości 20 kg**, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa batonu około 2,3 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130-5 – necówka, w ilości 10 kg**, z mięsa wieprzowego, średniorozdrobniona, pieczona, w naturalnej błonie nazywanej necem, w kształcie przypominającym bochenek chleba, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.