**Specyfikacja**

**istotnych warunków zamówienia ” dostawy mięs i wędlin wg słownika zamówień publicznych (CPV)   
 grupy 151 do Okręgowego Ośrodka Wychowawczego w Koronowie**

**- odbiór towaru będzie odbywał się na zasadach określonych w Dobrej Praktyce Higienicznej,**

**- dostawa na koszt Sprzedającego**

**Wszelkie pytania prosimy kierować do intendentki P. Sylwia Manys tel. 664581019**

**Uśredniona ilość asortymentu przewidzianego do zakupu w okresie 10.07.2023r. – 09.07.2024r.  
w Okręgowym Ośrodku Wychowawczym w Koronowie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kod** | **Jm** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa**  **netto** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość**  **netto** | **Wartość**  **brutto** | **Uwagi** |
| **1** | BOCZEK WĘDZONY | KG | 9 |  |  |  |  |  |
| **2** | FILET Z KURCZAKA | KG | 121 |  |  |  |  |  |
| **3** | KABANOSY WIEPRZOWE zawierające co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **4** | KABANOSY DROBIOWE  zawierające co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **5** | KARKÓWKA B/K | KG | 48 |  |  |  |  |  |
| **6** | KIEŁBASA BIAŁA SUROWA zawierająca co najmniej 80% mięsa | KG | 22 |  |  |  |  |  |
| **7** | KIEŁBASA FRANCUSKA zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **8** | KIEŁBASA SALAMI (WIEPRZOWA) zawierająca  co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 3 |  |  |  |  |  |
| **9** | KIEŁBASA PODWAWELSKA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **10** | KIEŁBASA ŚLĄSKA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 176 |  |  |  |  |  |
| **11** | KIEŁBASA POLSKA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 5 |  |  |  |  |  |
| **12** | KIEŁBASA JAŁOWCOWA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **13** | KIEŁBASA ŻYWIECKA PARZONA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 6 |  |  |  |  |  |
| **14** | KIEŁBASA SZYNKOWA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 54 |  |  |  |  |  |
| **15** | KIEŁBASA KRAKOWSKA wieprzowa – zawierająca 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego) | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **16** | KIEŁBASA KRAKOWSKA sucha - zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **17** | KIEŁBASA TORUŃSKA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **18** | ŁOPATKA B/K | KG | 132 |  |  |  |  |  |
| **19** | ŁOPATKA (ZMIELONA ) | KG | 92 |  |  |  |  |  |
| **20** | MIELONKA TYROLSKA, WOJSKOWA - wędlina zawierająca co najmniej 60% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 26 |  |  |  |  |  |
| **21** | OGONÓWKA - zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **22** | PARÓWKI DROBIOWE zawierające co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **23** | PARÓWKI WIEPRZOWE zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 99 |  |  |  |  |  |
| **24** | FRANKFURTERKI zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 3 |  |  |  |  |  |
| **25** | PASZTET DROBIOWY w opakowaniach jednostkowych minimum 130 g opakowanie | SZT | 208 |  |  |  |  |  |
| **26** | PASZTETOWA  z dodatkiem ogórka lub szczypiorku lub pomidora | KG | 2 |  |  |  |  |  |
| **27** | PASZTET ZAPIEKANY  - DROBIOWY | KG | 2 |  |  |  |  |  |
| **28** | PASZTETOWA PODWĘDZANA | KG | 2 |  |  |  |  |  |
| **29** | POLĘDWICA WIEPRZOWA zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 37 |  |  |  |  |  |
| **30** | POLĘDWICA DROBIOWA  zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 14 |  |  |  |  |  |
| **31** | SCHAB B/K | KG | 117 |  |  |  |  |  |
| **32** | SCHAB Z/K | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **33** | SZYNKA B/K | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **34** | SZYNKA B/K (zmielona) | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **35** | SZYNKA GOTOWANA – drobiowa, zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego  (wędlina) | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **36** | SZYNKA GOTOWANA – wieprzowa, zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego  (wędlina) | kg | 7 |  |  |  |  |  |
| **37** | SZYNKA typu „Okopcona”, parzono wędzona zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego (wędlina) | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **38** | SZYNKA KONSERWOWA | KG | 44 |  |  |  |  |  |
| **39** | PIERŚ Z/K | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **40** | UDO KURCZAKA | KG | 4 |  |  |  |  |  |
| **41** | UDZIEC Z KURCZAKA | KG | 41 |  |  |  |  |  |
| **42** | PODUDZIE Z KURCZAKA | KG | 4 |  |  |  |  |  |
| **43** | TYLNIA ĆWIARTKA | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **44** | WĄTROBA DROBIOWA | KG | 44 |  |  |  |  |  |
| **45** | WĄTROBIANKA | KG | 1 |  |  |  |  |  |
| **46** | WĘDLINA – typu PIERŚ PIECZONA Z INDYKA, PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 2 |  |  |  |  |  |
| **47** | WĘDLINA – typu KURCZAK GOTOWANY, FILECIK MAŚLANY zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 2 |  |  |  |  |  |
| **48** | WĘDLINA - typu SCHAB KROTOSZYŃSKI, SCHAB PIECZONY BEZ KOŚCI  zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego | KG | 2 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM | X | X |  |  |  |  |  |

**WARTOŚĆ NETTO (słownie złotych):……………………………………………………………………………………………………………………….**

**WARTOŚĆ BRUTTO (słownie złotych):…………………………………………………………………………………………………………………….**

RŻ/SM