***Załącznik nr 1***

***do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia Nr 2/ZP/2015***

SPECYFIKACJA

ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA

dostaw wędlin oraz produktów wołowych (flaków) do Szkoły Policji w Katowicach w 2016 r.

| **Lp**. | Nazwa handlowa produktu, rodzaj i wielkość opakowania podana przez Zamawiającego, dane identyfikacyjne:wg CPV, PKW i U. | Dane identyfikacyjne produktu.Nazwa handlowa produktu, nazwa producenta, wielkość opakowania (jeżeli produkt jest pakowany) podana przez Wykonawcę. | **Jedn. miary** | **Szacunkowa ilość zamówienia** | **Cena****jednostkowa****netto za kg** | **Stawka VAT****(%)** | **Wartość sumaryczna****dla zamówienia netto****(5x6)** | **Wartość****sumaryczna****dla zamówienia brutto****(8+wartość VAT)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Mielonka wieprzowa-(prasowana o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.50%)CPV – 15131130 – 5(*wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 430 |  |  |  |  |
| 2. | Baleron parzony(o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.11.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 3. | Kiełbasa krakowska parzona(o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.60%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 4. | Mortadela (o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.40%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 280 |  |  |  |  |
| 5. | Parówki śląskie wieprzowe(o zawartości mięsa wieprzowego min.50%, bez mięsa drobiowego)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 440 |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa parówkowa, wieprzowa(o zawartości mięsa wieprzowego min.50%bez mięsa drobiowego)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 000 |  |  |  |  |
| 7. | Polędwica sopocka(o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.11.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 8. | Szynka wieprzowa wędzona, gotowana(o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.11.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 660 |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasakrakowska sucha(o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 120 |  |  |  |  |
| 10. | Salami, suszone ,wędzoneCPV - 15131230 – 6*(salami)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 225 |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa wiejska(o zawartości mięsa wieprzowego 100%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 980 |  |  |  |  |
| 12. | Frankfuterki wieprzowe surowe(o zawartości mięsa wieprzowego min.90%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 680 |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa podwawelska(o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.50%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 2 890 |  |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa śląska(o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 790 |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa biała parzona(o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.70%)CPV - 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa kminkowa(o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.50%)CPV15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U - 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 250 |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa żywiecka (o zawartości mięsa w tym wieprzowego min.50%)CPV15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 18. | Boczek rolowany(o zawartości mięsa wieprzowego min.80%)CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.11.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 900 |  |  |  |  |
| 19. | Boczek wędzony bez żeberek i bez skóry (bez kości)CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.11.0  | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 890 |  |  |  |  |
| 20. | Szynka konserwowa wieprzowa blok(o zawartości mięsa wieprzowego min.50%bez mięsa drobiowego)CPV – 15131130– 5*(wędliny)*PKW i U -10.13.14.0  | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 250 |  |  |  |  |
| 21. | Golonka konserwowa wieprzowa blok(o zawartości mięsa wieprzowego min.60% bez mięsa drobiowego)CPV – 15131130– 5*(wędliny)*PKW i U -10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta | kg | 840 |  |  |  |  |
| 22. | Kaszanka w jelitach naturalnychCPV – 15131134 – 3*(kaszanka i inne wędliny krwiste)*PKW i U – 10.13.15.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 1 680 |  |  |  |  |
| 23. | Salceson włoskiCPV -15131120-2*(produkty wędliniarskie)*PKW i U – 10.13.15.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 700 |  |  |  |  |
| 24. | Pasztetowa wieprzowaw osłonce naturalnejCPV – 15131120 – 2*(produkty wędliniarskie)*PKW i U – 10.13.15.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 700 |  |  |  |  |
| 25. | Pasztet pieczony w blokach CPV – 15131100 – 6*(produkty mięsno-wędliniarskie)*PKW i U – 10.13.15.0 | 1.......................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta )3…………………………………..( wielkość opakowania ) | kg | 700 |  |  |  |  |
| 26. | Flaki wołowe, krojone, blanszowane, mrożone, w opakowaniach foliowych (0,90kg – 2 kg)CPV – 15131600 – 1*(produkty wołowe i cielęce)*PKW i U – 10.13.15.0 | 1.......................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta )3…………………………………..(wielkość opakowania ) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 27. | Pieczeń rzymska w blokach (0,50 kg – 5 kg)CPV – 15131130 – 6*(produkty mięsno-wędliniarskie)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1.......................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta )3…………………………………..(wielkość opakowania ) | kg | 840 |  |  |  |  |
| 28. | Kabanos wieprzowy vacum - na 100g produktu 185g mięsa (opak 100-120 gram)Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy.CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1…....................................................( nazwa handlowa produktu )2…....................................................( nazwa producenta )3…………………………………..( wielkość opakowania ) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 29. | Kiełbasa myśliwska vacum- na 100g produktu min.120g mięsa (opak. 100-150 gram)Minimalny termin przydatności do spożycia  14 dni od dnia dostawy.CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1…....................................................( nazwa handlowa produktu )2…....................................................( nazwa producenta )3…………………………………..( wielkość opakowania ) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 30. | Kiełbasa krakowska sucha plasterkowana vacum, na 100g produktu min.110g mięsa(opak. 90-120 gram)Minimalny termin przydatności do spożycia  14 dni od dnia dostawy.CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1…....................................................( nazwa handlowa produktu )2…....................................................( nazwa producenta )3…………………………………..( wielkość opakowania ) | kg | 250 |  |  |  |  |
| 31. | Polędwica sopocka plasterkowana vacum, (o zawartości mięsa wieprzowego min.80%)(opak. 90-120 gram)Minimalny termin przydatności do spożycia  14 dni od dnia dostawy.CPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1…....................................................( nazwa handlowa produktu )2…....................................................( nazwa producenta )3…………………………………..( wielkość opakowania ) | kg | 250 |  |  |  |  |
| 32. | Metka łososiowaCPV – 15131130 – 5*(wędliny)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta) | kg | 420 |  |  |  |  |
| 33. | Filet z indyka wędzony(o zawartości mięsa indyczego min.60%)CPV – 15131135 – 0*(wędliny drobiowe)*PKW i U – 10.13.14.0 | 1........................................................( nazwa handlowa produktu )2........................................................( nazwa producenta ) | kg | 840 |  |  |  |  |
| WARTOŚĆ SUMARYCZNA PRODUKTÓW BRUTTO(wartość tą Wykonawca winien wpisać do formularza oferty jako cenę oferty) |  |

**……………………………………………………………………….**

 podpis uprawnionych do składania oświadczeń w imieniu wykonawcy

**................................................., dnia .....................................2015 r.**

 **(miejscowość)**