SPECYFIKACJA

ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA

dostaw wędlin do Szkoły Policji w Katowicach w I półroczu 2021 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**  (7x8) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| WĘDZONKI | | | | | | | | |
| 1. | Szynka wieprzowa wędzona, gotowana (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)  Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.11.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 650 |  |  |  |  |
| 2. | Baleron parzony (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%).  Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.11.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 450 |  |  |  |  |
| 3. | Polędwica sopocka  (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.11.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 550 |  |  |  |  |
| 4. | Boczek wędzony (bez żeberek i bez skóry, bez kości).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.11.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 925 |  |  |  |  |
| 5. | Filet z indyka wędzony (o zawartości mięsa indyczego min.60%).  Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131135 – 0 *(wędliny drobiowe)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 200 |  |  |  |  |
| KIEŁBASY | | | | | | | | |
| 6. | Parówki śląskie wieprzowe (o zawartości mięsa wieprzowego min.50%, bez mięsa drobiowego).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 600 |  |  |  |  |
| 7. | Kiełbasa parówkowa, wieprzowa  (o zawartości mięsa wieprzowego min.50% bez mięsa drobiowego).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 600 |  |  |  |  |
| 8. | Kiełbasa podwawelska (o zawartości mięsa wieprzowego min. 50%).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 1 350 |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa śląska (o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 750 |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa biała parzona (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 350 |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa wiejska (o zawartości mięsa wieprzowego 100%, z dodatkiem przypraw naturalnych).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 500 |  |  |  |  |
| 12. | Frankfuterki wieprzowe surowe (o zawartości mięsa wieprzowego min. 90%)  Termin przydatności  do spożycia 10 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 500 |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa szynkowa ekstra (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%) bez zawartości mięsa drobiowego  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 400 |  |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa żywiecka (o zawartości mięsa wieprzowego min. 50%).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 450 |  |  |  |  |
| 15. | Kresowiak - kiełbasa wieprzowa z szynki (o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%)  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 450 |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa krakowska sucha  w 100g produktu min.120g mięsa wieprzowego.  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U - 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 500 |  |  |  |  |
| 17. | Kabanos wieprzowy  (krótki do 20 cm, pakowany w wiązki)  w 100g produktu 130g mięsa  (opak 100-250 gram)  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 | 75 |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa myśliwska vacum-  w 100g produktu min.120g mięsa (opak. 100-180 gram)  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 | 75 |  |  |  |  |
| 19. | Salami, dojrzewające podsuszane w posypce (min. 3 smaki).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV - 15131230 – 6 *(salami)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 200 |  |  |  |  |
| PRODUKTY BLOKOWE I ROLADY | | | | | | | | |
| 20 | Polędwica z piersi kurczaka - blok (o zawartości filetu z kurczaka min.80% bez zawartości mięsa wieprzowego).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131135 – 0 *(wędliny drobiowe)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 350 |  |  |  |  |
| 21. | Szynka konserwowa wieprzowa blok (o zawartości mięsa wieprzowego min.50% bez mięsa drobiowego).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131130– 5*(wędliny)*  PKW i U -10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 500 |  |  |  |  |
| 22. | Golonka konserwowa wieprzowa blok (o zawartości mięsa wieprzowego min.60% bez mięsa drobiowego).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131130– 5 *(wędliny)*  PKW i U -10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 300 |  |  |  |  |
| 23. | Mielonka wieprzowa - blok. (prasowana o zawartości mięsa wieprzowego min.50% bez zawartości mięsa drobiowego)  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131130 – 5 (*wędliny)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 500 |  |  |  |  |
| 24. | Pieczeń rzymska w blokach  Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy.  CPV – 15131100 – 6  *(produkty mięsno-wędliniarskie)*  PKW i U – 10.13.14.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 350 |  |  |  |  |
| 25. | Boczek rolowany (o zawartości mięsa wieprzowego min.80%).  Termin przydatności  do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV – 15131130 – 5 *(wędliny)*  PKW i U – 10.13.11.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 350 |  |  |  |  |
| WĘDLINY PODROBOWE | | | | | | | | |
| 26. | Kaszanka w jelitach naturalnych.  Termin przydatności  do spożycia 10 dni od daty dostawy.  CPV – 15131134 – 3  *(kaszanka i inne wędliny krwiste)*  PKW i U – 10.13.15.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 575 |  |  |  |  |
| 27. | Salceson włoski.  Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.  CPV -15131120-2  *(produkty wędliniarskie)*  PKW i U – 10.13.15.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 250 |  |  |  |  |
| 28. | Pasztetowa wieprzowa w osłonce naturalnej (niewędzona).  Termin przydatności  do spożycia 7 dni od daty dostawy.  CPV – 15131120 – 2 *(produkty wędliniarskie)*  PKW i U – 10.13.15.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 250 |  |  |  |  |
| 29. | Pasztet wieprzowo-wołowy pieczony w blokach  Termin przydatności  do spożycia 10 dni od daty dostawy.  CPV – 15131100 – 6 *(produkty mięsno-wędliniarskie)*  PKW i U – 10.13.15.0 | 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa handlowa produktu )  2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( nazwa producenta )\* | kg | 350 |  |  |  |  |
| WARTOŚĆ SUMARYCZNA PRODUKTÓW BRUTTO  (wartość tą Wykonawca winien wpisać do formularza oferty jako cenę oferty) | | | | | | | |  |

**\*** należy wskazać jednego konkretnego producenta;

**……………………………………………………………………….**

podpis uprawnionych do składania oświadczeń w imieniu wykonawcy

................................................., dnia .....................................2020 r.

(miejscowość)