**Załącznik nr 2 do SWZ- Formularz cenowy wraz ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia**

**Pakiet nr 1- DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Opis przedmiotu****zamówienia** | **Kod CPV** | **Minimalny****termin****ważności****licząc od****dnia****dostawy** | **j.m.** | **Ilość****jedn.****miary** | **Cena netto za****j.m.** | **Cena brutto za****j.m.** | **Stawka VAT %** | **Wartość****netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | **Boczek ekstra**, wędzony, chudy mięso wieprzowe min.80% | 15113000-3 |  10 dni | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Baleron gotowany**, wędzony, chudy, mięso wieprzowe min.75 %. | 15131210-0 |  14 dni | kg. | 80 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Kaszanka** z kaszy jęczmiennej w naturalnym jelicie | 15131134-3 |  10 dni | kg. | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Kiełbasa biała** parzona, wnaturalnym jelicie, mięso wieprzowe min. 50%,mięso drobiowe min.12 %. | 15131130-5 |  12 dni | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Parówki z szynki** **wieprzowej** , cienkie minimalna zawartość mięsa (93 %) w osłonce naturalnej, o długości 10-15 cm. Bez MOM -mięsa oddzielonego mechanicznie. Parzona, pakowana próżniowo.Opakowanie jedn. do 1 kg. | 15131130-5 |  12 dni | kg. | 400 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Pasztet wiejski wieprzowy** , pieczony, zawartość mięsawieprzowego min. 60%foliowany w foremkach o wadze 0,50-1 kg. | 15131310-1 |  10 dni | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Pasztetowa wieprzowa** domowa w naturalnym jelicie | 15131310-1 |  12 dni | kg. | 80 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Salceson wiejski** wieprzowy, ekstra | 15131310-1 |  10 dni | kg. | 200 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Szynka golonkowa,** wędzonka wieprzowa, wędzona ,parzona, zawartość mięsa wieprzowego 75 % | 15131410-2 |  12 dni | kg. | 250 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Szynka wiejska** z całego mięśnia szynki, wędzona, gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 75 %. | 15131410-2 |  12 dni | kg. | 800 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Szynka konserwowa**, drobno rozdrobniona, parzona, zaw. mięsa wieprz. min. 58% | 15131410-2 |  12 dni | kg. | 600 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa małopolska** pieczona,średnio rozdrobniona, 100g produktu z 118g mięsa wieprzowego. Produkt w osłonce jadalnej. | 15131130-5 |  12 dni | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa wiejska/swojska – cienka –** o składzie **:** szynka 50 %, mięso wieprzowe z łopatki 20 %,tłuszcz wieprzowy 15 %, przyprawy. Produkt w osłonce jadalnej | 15131130-5 | 12 dni | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa żywiecka** gruba, wędzona, podsuszana do spożycia na zimno mięso wieprzowe min.90 %. | 15131130-5  |  12 dni | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kiełbasa krakowska** podsuszana - gruba, wędzona do spożycia na zimno .Mięso wieprzowe min 90 % | 15131130-5 | 12 dni | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa szynkowa** chuda,grubo rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 74 %. | 15131130-5 |  12 dni | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Łopatka wieprzowa świeża** mięso bez kości ,skóry i tłuszczu | 15113000-3 | 3 dni | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Schab wieprzowy ekstra** bez kości ,skóry , tłuszczu i przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna | 15113000-3 | 3 dni | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Słonina wieprzowa**, bez skóry grubość powyżej 3 cm. do 10 cm  | 15131400-9 |  12 dni | kg. | 40 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Udziec z młodej wołowiny** bez kości, mięso pieczeniowe z tylnej ćwiartki, bez ścięgien i tłuszczu. | 15111000-9 |  3 dni | kg. | 150 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Mięso wołowe extra** z młodej wołowiny, łopatka bez kości, ścięgien i otoczki tłuszczu | 15111000-9 | 3 dni | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Ozorki wieprzowe** ze skórą, klasa I- produkt świeży nie mrożony | 15113000 -3 | 3 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Szynka wieprzowa** - mięso bez skóry i kości extra (kulka) świeża . Produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty,charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny | 15110000-2 | 3 dni | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Żeberka wieprzowe**- paski. Mięso z kością z odcinka piersiowego z półtuszy wieprzowej .W skład produktu wchodzą żebra, mięśnie międzyżebrowe ( wewnętrzne i zewnętrzne) oraz przerosty tłuszczu. Mięso o jasnoróżowej barwie. | 15113000-3 | 3 dni | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Kości wieprzowe** – schabowe zawierające niewielkie ilości mięsa ,bez przekrwień .Kości świeże , nie mrożone, rozdrobnione na mniejsze części ( 1- 2 kg) | 15113000-3 | 3 dni | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Salami** bez przypraw i dodatków na zewnętrznej otoczce | 15131230-6 |  12 dni | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Kabanos wieprzowy** | 15131230-6 | 12 dni | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Polędwica sopocka**, drobno rozdrobniona .zawartość mięsa min.70 %.Zawartość tłuszczu max 10g na 100g produktu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. | 15131130-5  | 12 dni | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Pieczeń rzymska** - min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka - pieczona Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrzapod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innyobcy. | 15131400-9 | 12 dni | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Szynka biała pieczona** – wędlina wieprzowa przygotowana zkawałka mięsa z tylnej ćwiartki świni bez skóry ikości, min. 70% mięsa. Parzona a nie wędzona,z dodatkiem przypraw. | 15131410-2  | 12 dni | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Franktuterki** – kiełbasa wieprzowa w postaci małych, cienkich kiełbasek. Średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 120 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | 15113000-3  | 12 dni | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Schab z majerankiem** – wędlina -zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw z charakterystyczną otoczką zmajeranku | 15131130-5  | 12 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Szynka - ogonówka** . Zawartość mięsa min.70 %, zawartość tłuszczu 10 g na 100g produktu. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu | 15131130-5  |  12 dni | kg. | 300 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

**Pakiet nr 2 - DOSTAWA DROBIU I WĘDLIN DROBIOWYCH**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Opis przedmiotu****zamówienia** | **Kod CPV** | **Minimalny****termin****ważności****licząc od****dnia****dostawy** | **j.m.** | **Ilość****jedn.****miary** | **Cena netto za****j.m.** | **Cena brutto za****j.m.** | **Stawka VAT %** | **Wartość****netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | **Kurczaki świeże** rosołowewaga nie mniejsza niż 1,80 nie większa niż 3 kg. | 15112000-6 |  3 dni | kg. | 400 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Udziec z kurczaka świeży** waga 200- 250 g. | 15112100-7 |  3 dni | kg. | 4000 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Pierś drobiowa z kurczaka**,świeża bez kostki, chrząstki i skóry | 15112100-7 |  3 dni | kg. | 1300 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Mięso – filet z indyka** świeży bez kostki, chrząstki i skóry | 15112100-7 |  3 dni | kg. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Wątróbka drobiowa** świeża, jasna | 15112300-9 |  3 dni | kg. | 200 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Filet drobiowy wędzony** z połączonych gatunków mięs zaw. mięsa drobiowego min72%  | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 600 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Kiełbasa szynkowa z kurczaka**, chuda ,do spożycia na zimno | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 200 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Szynka z indyka** – parzona, grubo rozdrobniona, zawartość .mięsa min.70% | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 150 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Kiełbasa drobiowa cienka**,średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zaw. mięsa min.70% | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 200 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Filet z indyka w galarecie** mięso drobiowe z piersi indyczej, bez dodatków | 15131135-0 |  11 dni | kg. | 700 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Filet królewski z indyka**, wędzony ,pieczony i przewiązany przędzą wędliniarską, mięso z indyka min. 70 %. | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 700 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa podsuszana , drobiowa** , wędzona, parzona w naturalnej osłonce białkowej z dodatkiem naturalnych przyprawzawartość mięsa min. 70% | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 300 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Pasztet drobiowy pieczony,**luksusowy, zawartość mięsa drobiowego min.60% foliowany w foremkach o wadze 0,50- 1kg. | 15131500-0 |  10 dni | kg. | 350 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Pasztet w puszkach-konserwa** drobiowa, sterylizowana, waga 160g, zawartość surowca drobiowego min.34 % | 15131000-5 | 3 dni | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Parówki wiedeńskie cienkie** - kiełbasa drobno rozdrobniona w naturalnej osłonce ,o zawartości mięsa drobiowego 82 %, bez MOM – mięsa oddzielanego mechanicznie, o długości 10-15 cm. Parzona, pakowana próżniowo.Opakowanie jedn. do 1 kg | 15131135-0 |  12 dni | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Żołądki z indyka** -świeże, schłodzone, klasa A . Uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, tłuszcz usunięty. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | 15114000-0 | 3 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Filet z indyka prasowany**,wędzonka drobiowa, wędzona,parzona, mięso drobiowe min.60%. | 15131135-0 |  12 dni | kg. | 400 |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |