Dostawa towaru do magazynu żywnościowego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego **we wtorki w godzinach 8:00 – 10:00 (inne dni w razie potrzeby). Towar musi posiadać minimalny termin 2/3 przydatności do spożycia umieszczonego na oryginalnych opakowaniach producenta.** Cechy dyskwalifikujące dostarczane produkty to: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, fragmenty kości w mięsie zamówionym bez kości, barwa szarozielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności  
i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin.

| **LP.** | **produkt** | **właściwości produktu**  **(cechy)** | **Zapotrzebowanie** | | **Nazwa handlowa oferowanego produktu**  **(producent, model)** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **miara** | **zam. ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Baleron gotowany odtłuszczony | mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko ***sojowe***, stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka ***sojowego***, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 40 |  |  |  |
| **3** | Bioderko z kurczaka | Z kością i ze skórą, świeże | kg | 20 |  |  |  |
| **4** | Bioderko z kurczaka bez skóry, z kością | Z kością, świeże | kg | 240 |  |  |  |
| **5** | Bioderko z kurczaka bez skóry i bez kości | Bez skóry i bez kości, świeże |  | 50 |  |  |  |
| **6** | Boczek wędzony b/k | Skład: boczek wieprzowy, przyprawy, sól kuchenna ważona, środek konserwujący-azotyn sodu 0,006% (składnik soli peklującej) | kg | 10 |  |  |  |
| **7** | Filet pieczony z indyka | Filet z indyka min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi | kg | 25 |  |  |  |
| **8** | Karkówka cielęca bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 70 |  |  |  |
| **9** | Karkówka wieprzowa bez kości | Mięso świeże, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, | kg | 100 |  |  |  |
| **10** | Karkówka wołowa bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 80 |  |  |  |
| **11** | Kiełbasa krakowska grubo rozdrobniona wieprzowa parzona | Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białkosojowe**,**białko wieprzowe, przyprawy i ich  ekstrakty, substancje zagęszczające:  substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 55 |  |  |  |
| **12** | Kiełbasa krakowska z indyka | Mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 110g mięsa drobiowego. | kg | 40 |  |  |  |
| **13** | Kiełbasa podwawelska | Mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi | kg | 10 |  |  |  |
| **14** | Kiełbasa sucha z fileta | Filet z kurczaka, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g fileta z kurczaka. Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy | kg | 50 |  |  |  |
| **15** | Kiełbasa szynkowa z Bobrownik\* | Szynka wieprzowa, sól, mieszanki przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne. | kg | 100 |  |  |  |
| **16** | Indyk z Bobrownik\* | Skład: filet z indyka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 15 |  |  |  |
| **17** | Kurczak z Bobrownik\* | Skład: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 15 |  |  |  |
| **18** | Szynka z Bobrownik\* | Skład: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 128g szynki wieprzowej. | kg | 15 |  |  |  |
| **19** | Kiełbasa żywiecka ze spiżarni\* | Mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna | kg | 70 |  |  |  |
| **20** | Kiełbasa żywiecka wieprzowa | Grubo rozdrobniona  mięso wieprzowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna | kg | 25 |  |  |  |
| **21** | Kurczaki | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 320 |  |  |  |
| **22** | Łata wołowa | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k | kg | 20 |  |  |  |
| **23** | Łopatka wieprzowa b/k | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 120 |  |  |  |
| **24** | Łopatka wołowa | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k |  | 20 |  |  |  |
| **25** | Parówki drobiowe | Zawartość mięsa powyżej 70% i nie więcej jak 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia | kg | 220 |  |  |  |
| **26** | Pasztet pieczony | Z mięsa mieszanego,  Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy, | kg | 80 |  |  |  |
| **27** | Piersi indycze - filet, płaty pojedyncze, bez przylegającej skóry | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 100 |  |  |  |
| **28** | Piersi z kurczaka filet, płaty bez przylegającej skóry | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 130 |  |  |  |
| **29** | Pierś opiekana z indyka | Pierś z indyka bez kości 78%, woda, sól, stabilizatory, substancja zagęszczająca: karagen, przeciwutleniacze, aromaty regulujące kwasowość | kg | 40 |  |  |  |
| **30** | Polędwica sopocka | Schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. | kg | 65 |  |  |  |
| **31** | Polędwiczki wieprzowe | Mięso świeże, extra odtłuszczone | kg | 70 |  |  |  |
| **32** | Pręga wołowa (goleń) | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k | kg | 60 |  |  |  |
| **33** | Schab wieprzowy bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 120 |  |  |  |
| **34** | Szponder wołowy | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 75 |  |  |  |
| **35** | Szynka  Juranda | Szynka wieprzowa, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, mieszanki przypraw, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 109g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, soi oraz skrobi. | kg | 30 |  |  |  |
| **36** | Szynka  ze straganu | Szynka wieprzowa, sól, cukry, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przyprawy naturalne, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, aromaty, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min125g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, soi oraz skrobi. | kg | 30 |  |  |  |
| **37** | Szynka gotowana | szynka wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. . | kg | 30 |  |  |  |
| **38** | Szynka biesiadna | szynka wieprzowa (87,1%), woda, sól, białka mleka, laktoza, stabilizatory E331,E45, przeciwutleniacz E301, ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku E621, białko sojowe, aromaty, substancja konserwująca E250 | kg | 30 |  |  |  |
| **39** | Szynka wiejska | mięso wieprzowe-**szynka** (117g wykorzystano do wytworzenia 100g produktu), sól, czosnek, majeranek, pieprz czarny, jałowiec, kolendra, ziele angielskie, hyzop, tymianek, liść laurowy, cząber górski, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt w siatce wędliniarskiej - osłonce niejadalnej | kg | 15 |  |  |  |
| **40** | Szynka wieprzowa bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 120 |  |  |  |
| **41** | Szynka z liściem | SKŁADNIKI: mięso wieprzowe z szynki (83%) woda sól białko SOJOWE maltodekstryna stabilizatory: trifosforany E451 syrop glukozowy listek laurowy 0,1% przeciwutleniacz:askorbinian sodu E301 aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego) – zawierają SOJĘ czosnek substancja konserwująca:azotyn sodu E250 Możliwa obecność:SELERA, GORCZYCY, MLEKA (łącznie z laktozą | kg | 30 |  |  |  |
| **42** | Udziec z indyka bez skóry i kości | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 160 |  |  |  |
| **43** | Kiełbasa czosnkowa z Bobrownik\* | Składniki: szynka wieprzowa, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 104g szynki wieprzowej. | kg | 15 |  |  |  |
| **44** | Bekon z Bobrownik\* | Składniki: bekon wieprzowy 96%, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, aromaty, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu | kg | 15 |  |  |  |
| **45** | Żeberka wieprzowe | Mięso świeże, paski środkowe, chude | kg | 80 |  |  |  |
| **46** | Pasztet z kurczaka | Składniki: Mięso z kurczaka (63%), mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, woda, olej rzepakowy, bułka pszenna, kasza manna, cebula, sól, białko wieprzowe, białko sojowe, skórki z kurczaka, błonnik pszenny, laktoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości: octany sodu, aromaty przyprawy. Produkt może zawierać: jaja, seler i gorczycę | kg | 30 |  |  |  |
| **Wartość brutto za realizację dostawy stanowiącej cześć nr A.3 zamówienia (suma wierszy w kolumnie 8)** | | | | | | |  |

**\* Zamawiający posłużył się nazwą własną produktu w celu określenia właściwości. Dopuszcza się wyroby o innej nazwie spełniające wymagania określone w kolumnie 3.**

**Cena oferty brutto**: zł.

słownie:

......................................................................................

Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy