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 netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **Stawka VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **miara** | **zam. ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **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 | 25 |  |  |  |  |  |  |
|  | Bioderko z kurczaka  | Z kością i ze skórą, świeże  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Bioderko z kurczaka bez skóry | Z kością, świeże | kg | 240 |  |  |  |  |  |  |
|  | Bioderko z kurczaka bez skóry i bez kości | Bez skóry i bez kości, świeże  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Boczek wędzony b/k | Skład: boczek wieprzowy, przyprawy, sól kuchenna ważona, środek konserwujący-azotyn sodu 0,006% (składnik soli peklującej) | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | 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 | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Karkówka cielęca bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Karkówka wieprzowa bez kości | Mięso świeże, bez wierzchniej warstwy tłuszczu,  | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Karkówka wołowa bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Kiełbasa krakowska grubo rozdrobniona wieprzowa parzona  | Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białkosojowe**,**białko wieprzowe, przyprawy i ichekstrakty, substancje zagęszczające:substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Kiełbasa krakowska z indyka | Mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 110g mięsa drobiowego. | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **10** | 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 |  |  |  |  |  |  |
| **11** | 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 | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **12** | 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 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Indyk z Bobrownik\* | Skład: filet z indyka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu.  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Kurczak z Bobrownik\* | Skład: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Szynka z Bobrownik\* | Skład: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 128g szynki wieprzowej.  | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **16** | 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 | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **17** | 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 |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Kurczaki  | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Łata wołowa | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k  | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Łopatka wieprzowa b/k  | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste  | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Łopatka wołowa  | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k |  | 40 |  |  |  |  |  |  |
| **22** | Parówki drobiowe | Zawartość mięsa powyżej 70% i nie więcej jak 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **23** | 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 |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Piersi indycze - filet, płaty pojedyncze, bez przylegającej skóry | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **25** | Piersi z kurczaka filet, płaty bez przylegającej skóry | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **26** | Pierś opiekana z indyka | Pierś z indyka bez kości 78%, woda, sól, stabilizatory, substancja zagęszczająca: karagen, przeciwutleniacze, aromaty regulujące kwasowość | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **27** | 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 | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **28** | Polędwiczki wieprzowe  | Mięso świeże, extra odtłuszczone | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| **29** | Pręga wołowa (goleń) | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste b/k | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **30** | Schab wieprzowy bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **31** | Szponder wołowy | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **32** | Szynka typu 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 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **33** | Szynka typu spod Strzechy\*  | 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 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **34** | 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 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **35** | Szynka soczysta z beczki  | 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 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| **36** | Szynka wieprzowa typu 6LBS\* | szynka wieprzowa (min. 79%), woda, substancja zagęszczająca – karagen, cukry, stabilizatory, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, przeciwutleniacz, substancja konserwująca – azotyn sodu | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| **37** | Szynka wieprzowa bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 85 |  |  |  |  |  |  |
| **38** | Szynka zrazówka | Szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, azotyn sodu - substancja konserwująca. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min.115g szynki wieprzowej. Produkt bez: fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. Marynowany 16 dni, użyto przypraw bez zawartości alergenów. Produkt nie zawiera: przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), substancji żelujących, aromatów. | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **39** | Udziec z indyka bez skóry i kości | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| **40** | Wątróbka z indyka  | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **41** | Żeberka wieprzowe | Mięso świeże, paski środkowe, chude | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **42** | 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 3 zamówienia (suma wierszy w kolumnie 11)** |  |

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

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

Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy