Dostawa towaru do magazynu żywnościowego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego **w poniedziałki 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** | **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** | Łopatka wieprzowa bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Pałki z kurczaka | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Piersi z kurczaka - filet | Świeże, niezanieczyszczonepłaty pojedyncze lub podwójne, bez skóry | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Kurczaki | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 190 |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Piersi indycze - filet, płaty pojedyncze, bez przylegającej skóry | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Udziec z indyka bez skóry i kości | Świeże, niezanieczyszczone | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Schab wieprzowy bez kości | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Polędwica wieprzowa | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Udziec cielęcy b/k | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Łata wołowa | Mięso świeże, nietłuste, nieżylaste | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Kiełbasa szynkowa | Szynka wieprzowa, sól, mieszanki przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne. | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Kiełbasa żywiecka | Mięso wieprzowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Parówki wieprzowo-drobiowe bezglutenowe | Zawartość mięsa powyżej 70% i nie więcej jak 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Szynka wieprzowa 6LBS | Szynka wieprzowa (79%), woda, substancja zagęszczająca – karagen, cukry, stabilizatory, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, przeciwutleniacz, substancja konserwująca – azotyn sodu | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Szynka | 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 109g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, soi oraz skrobi | kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Szynka wieprzowa | Szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, azotyn sodu - substancja konserwująca. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 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 |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Polędwica sopocka tradycyjna | 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 102g mięsa wieprzowego. PRODUKT BEZ FOSFORANÓW I CYTRYNIANÓW DODANYCH, SOI ORAZ SKROBI | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Schab pieczony | Mięso schab bez kości, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g mięsa | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Filet pieczony z indyka | Filet z indyka (91%), woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. PRODUKT BEZ FOSFORANÓW I CYTRYNIANÓW, SOI ORAZ SKROBI | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Pasztet drobiowy | Indyk min. 25%, kurczak min. 25%,skórki drobiowe, wątroba drobiowa, kasza manna, skrobia ziemniaczana, proszek sojowy, sól, przyprawy naturalne, przeciwutleniacze, olej rzepakowy. Nie zawiera MOM | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **Wartość brutto za realizację dostawy stanowiącej cześć nr 9 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