

Załącznik 2A _63_26

Mięso drobiowe z kurczaka i indyka										
Lp.	Opis minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia	jm	ilość minimalna (część gwarantowana)	ilość maksymalna (część objęta prawem opcji)	cena jedn. netto (zł)	wartość netto części gwarantowanej (zł)	wartość netto części objętej prawem opcji (zł)	stawka VAT	Wartość brutto części gwarantowanej (zł)	Wartość brutto części objętej opcją (zł)
A	B	C	D	E	F	G=DxF	H=ExF	I	J=[Gx1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]	K=[H x 1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]
1.	Kurczak świeży schłodzony	kg	400	800						
2.	Noga z kurczaka	kg	600	1 700						
3.	Udo z kurczaka świeże	kg	4600	10 000						
4.	Piersi z kurczaka pojedyncze- filet bez skóry świeży	kg	200	600						
5.	Udo z kurczaka bez kości i bez skóry świeże	kg	600	1 700						
6.	Udziec indycy bez kości i bez skóry świeży	kg	1000	2 200						
razem										

Załącznik 2B _63_26

Mięso wieprzowe i wołowe										
Lp.	Opis minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia	jm	ilość minimalna (część gwarantowana)	ilość maksymalna (część objęta prawem opcji)	cena jedn. netto (zł)	wartość netto części gwarantowanej (zł)	wartość netto części objętej prawem opcji (zł)	stawka VAT	Wartość brutto części gwarantowanej (zł)	Wartość brutto części objętej opcją (zł)
A	B	C	D	E	F	G=DxF	H=ExF	I	J=[Gx1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]	K=[H x 1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]
7.	Schab bez kości świeży	kg	1000	2 950						
8.	Karkówka wieprzowa bez kości - świeża	kg	200	450						
9.	Szynka wieprzowa bez kości - świeża	kg	700	2 600						
10.	Łopatka wieprzowa bez kości – świeża	kg	200	600						
11.	Gulasz wołowy - świeży	kg	10	40						
razem										

Załącznik 2C _63_26

Wędliny wieprzowe, wędliny wieprzowo-drobiowe										
Lp.	Opis minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia	jm	ilość minimalna (część gwarantowana)	ilość maksymalna (część objęta prawem opcji)	cena jedn. netto (zł)	wartość netto części gwarantowanej (zł)	wartość netto części objętej prawem opcji (zł)	stawka VAT	Wartość brutto części gwarantowanej (zł)	Wartość brutto części objętej opcją (zł)
A	B	C	D	E	F	G=DxF	H=ExF	I	J=[Gx1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]	K=[H x 1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]
12.	<p>Blok wieprzowo - drobiowy lub wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 10 % i zawartości mięsa nie mniejszej niż 70 %; bez zawartości galarety, która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się od mięsa.. Blok do porcjowania na ręcznej krawalnicy w plastry o grubości 1 do 2 mm.</p> <p>Dopuszcza się opakowanie 1 do 3.00 kg (typ wędliny – szynkowa, szynkówka)</p> <p>Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	300	750						

13.	Blok drobiowo - wieprzowy lub wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 12 % i zawartości mięsa nie mniej niż 70 %; bez zawartości galarety (która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się od mięsa). Blok do porcjowania na ręcznej krawalnicy w plastry o grubości 1 do 2 mm. Dopuszcza się opakowanie 1 do 3.00 kg (typ wędliny – szynka konserwowa). Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego,	kg	600	1 200					
14.	Wędlina wieprzowa, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75 %, do podawania na gorąco, o przekroju 2 – 4 cm. (typ wędliny biała parzona). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.	kg	20	150					
15.	Wędlina drobiowo lub wieprzowa, lub wieprzowo - drobiowa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65 %, do podawania na gorąco, o przekroju 2 – 4 cm. (typ wędliny np. śląska). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.	kg	200	600					
16.	Wędlina wieprzowa o zawartości minimum 70% mięsa. Do porcjowania na ręcznej krawalnicy w plastry o grubości 1 do 2 mm. Bez zawartości galarety, która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się od mięsa. Dopuszcza się opakowanie 1 do 3.00 kg (typ wędliny – Ogonówka). Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia	kg	200	385					
17.	Wędlina wieprzowa typu : połędwica sopocka , o zawartości minimum 84% mięsa ,do porcjowania w plastry na krawalnicy ręcznej, grubość plasterków 1 – 2 mm. Bez zawartości galarety, która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się , zawartość tłuszczu do 12% . Dopuszcza się opakowanie hermetyczne 1,00 do 1,50 kg. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	kg	500	1 000					
18.	Wędlina wieprzowa z szynki typu : szynka gotowana , do porcjowania w plastry na krawalnicy ręcznej , grubość plasterków 1 – 2 mm ,zawartość mięsa nie mniejszej niż 84 % .Bez zawartości galarety, która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się. Dopuszcza się opakowanie hermetyczne 1.00 do 2,00 kg. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia	kg	200	550					
19.	mięsa nie mniejszej niż 71 % . Bez zawartości galarety, która podczas krojenia na krawalnicy oddziela się. Do porcjowania na ręcznej krawalnicy w plastry o grubości 1 do 2mm. Dopuszcza się opakowanie hermetyczne 1 do 1.50 kg Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.	kg	150	400					
20.	Wędlina typu kielbasa krakowska sucha wyprodukowana ze 120 – 135 g miesa chudego wieprzowego, wołowego lub drobiowego na 100g gotowego produktu.Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	kg	50	150					
razem									

Uwaga: 1) Zamawiający wymaga, aby wszelkie oferowane wędliny nie zawierały w swoim składzie: mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM i MDOM), fosforanów, cytrynianów oraz azotynów.

2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert na wędliny typu Mortadela, a także na wędliny, pasztety, pieczenie itp. z dodatkiem jakichkolwiek warzyw.

Załącznik 2D _63_ 26

Wędliny sporządzone z mięsa drobiowego, wieprzowego lub wieprzowo -drobiowego										
Lp.	Opis minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia	jm	ilość minimalna (część gwarantowana)	ilość maksymalna (część objęta prawem opcji)	cena jedn. netto (zł)	wartość netto części gwarantowanej (zł)	wartość netto części objętej prawem opcji (zł)	stawka VAT	Wartość brutto części gwarantowanej (zł)	Wartość brutto części objętej opcją (zł)
A	B	C	D	E	F	G=DxF	H=ExF	I	J=[Gx1,xx (xx-właściwa stawka VAT)]	K=[H x 1,xx (xx- właściwa stawka VAT)]
21.	porcjowania w plastry na kralajnicy ręcznej o grubości plastrów 1 – 2 mm. Typ wędliny np.: połędwica drobiowa (bez zawartości galarety, która podczas krojenia na kralajnicy oddziela się od mięsa). Dopuszcza się opakowanie od 1.00 do 3.00 kg. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni licząc od dnia dostawy.Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia. WYŁĄCZNIE MIĘSO DROBIOWE	kg	800	1 000						
22.	porcjowania w plastry na kralajnicy ręcznej, grubość plastrów 1 – 2 mm (bez zawartości galarety, która podczas krojenia na kralajnicy oddziela się od mięsa). Dopuszcza się opakowanie 1.00 do 3.00 kg. Typ wędliny np.: szynka z indyka, połędwica z indyka . Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia. WYŁĄCZNIE MIĘSO DROBIOWE	kg	1000	1 800						
23.	porcjowania w plastry na kralajnicy ręcznej, grubość plastrów 1 – 2 mm (bez zawartości galarety, która podczas krojenia na kralajnicy oddziela się od mięsa). Dopuszcza się opakowanie 1.00 do 3.00 kg. Typ wędliny np.: szynka z kurczaka, szynka drobiowa . Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia. WYŁĄCZNIE MIĘSO DROBIOWE	kg	750	1 150						
24.	porcjowania w plastry na kralajnicy ręcznej, grubość plastrów 1 – 2 mm (bez zawartości galarety, która podczas krojenia na kralajnicy oddziela się od mięsa). Blok do porcjowania w plastry na kralajnicy ręcznej, grubość plastrów 1 – 2 mm. Dopuszcza się opakowanie 1.00 do 3.00 kg. Typ wędliny np.: szynka konserwowa z indyka lub kurczaka . Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: -nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego,	kg	600	1 300						
25.	Parówka lub serdelka drobiowa (z mięsa drobiowego) o przekroju ok.3- 4 cm. Flak naturalny lub sztuczny 1 szt - o wadze 50 lub 60 g. Zawartość tłuszczu do 18 %; mięsa nie mniej niż 75 %. Opakowanie 0.5– 2.00 kg; hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	kg	1500	2 000						
26.	Parówka cienka wieprzowa (typ: parówka śląska) zawartość tłuszczu do 28 %, zawartość mięsa nie mniej niż 72 %,waga 1 parówki 50 - 120 g, Opakowanie od 0,5 – 1,00 kg – hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	kg	200	500						
razem										

Uwaga: 1) Zamawiający wymaga, aby wszelkie oferowane wędliny nie zawierały w swoim składzie: mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM i MDOM), fosforanów, cytrynianów oraz azotynów.
2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert na wędliny typu Mortadela, a także na wędliny, pasztety, pieczenie itp. z dodatkiem jakichkolwiek warzyw.

Załącznik 2E_63_26

Pasztet drobiowy										
Lp.	Opis minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia	jm	ilość minimalna (część gwarantowana)	ilość maksymalna (część objęta prawem opcji)	cena jedn. netto (zł)	wartość netto części gwarantowanej (zł)	wartość netto części objętej prawem opcji (zł)	stawka VAT	Wartość brutto części gwarantowanej (zł)	Wartość brutto części objętej opcją (zł)
A	B	C	D	E	F	G=DxF	H=ExF	I	J=[GxI,xx (xx- właściwa stawka VAT)]	K= [H x I,xx (xx- właściwa stawka VAT)]
27.	Pasztet drobiowy zapiekany w blasze. O stałej konsystencji (twardy), nadający się do krojenia nożem lub krajalnicą ręczną. Wysokość oraz grubość pasztetu dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni licząc od dnia dostawy. WYŁĄCZNIE Z MIĘSA DROBIOWEGO Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	kg	400	950						
razem										

Uwaga: 1) Zamawiający wymaga, aby wszelkie oferowane wędliny nie zawierały w swoim składzie: mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM i MDOM), fosforanów, cytrynianów oraz azotynów.
2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert na wędliny typu Mortadela, a także na wędliny, pasztety, pieczenie itp. z dodatkiem jakichkolwiek warzyw.

Razem dla całego asortymentu

0,00	0,00	,00	0,00
------	------	-----	------