**Załącznik nr 2 część 2**

**ZAPOTRZEBOWANIE**

**NA DOSTAWĘ WĘDLIN I MIĘSA DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**

**W WYSOCKU OD 01.01.2025 r DO 30.06.2025r**

**WĘDLINY I MIĘSA**

**Wykonawca oświadcza, że będzie przywoził towar niżej wymieniony w ilościach nie większych niż 300gram od ilości zamówionej przez magazyniera, w innym wypadku magazynier będzie miał prawo odciąć nadwyżkę i oczekiwać korekty faktury.**

………………………………………

*pieczęć i podpis Wykonawcy*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Nazwa własna wyrobu** | **Cechy produktu** | Do ilości | Jednostka miary | Cena  netto | VAT | wartość netto | wartość brutto |
| 1 | Szponder wołowy z kością | Szponder wołowy | Określono poniżej | 30 | kg |  |  |  |  |
| 2 | filet drobiowy świeży | Filet z kurczaka | Określono poniżej | 130 | kg |  |  |  |  |
| 3 | filet z indyka wędzony | Bianka Indykpol | min. 50% mięsa | 100 | kg |  |  |  |  |
| 4 | karkówka świeża bez kości | Karkówka b/k | Określono poniżej | 120 | kg |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa drobiowa wiejska w cienkim jelicie | wiejska | min. 50% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa kminkowa | kminkowa | min. 50% mięsa | 60 | kg |  |  |  |  |
| 7 | kiełbasa krakowska parzona | krakowska parzona Gaik | min. 50% mięsa | 65 | kg |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa szynkowa drobiowa | szynkowa drobiowa | min. 50% mięsa | 55 | kg |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa szynkowa wieprzowa | Szynkowa dębowa | min. 50% mięsa | 65 | kg |  |  |  |  |
| 10 | kiełbasa śląska | śląska | min. 50% mięsa | 50 | kg |  |  |  |  |
| 11 | kiełbasa toruńska | toruńska | min. 50% mięsa | 50 | kg |  |  |  |  |
| 12 | kiełbasa wiejska | Kresowa kiełbasa | min. 50% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 13 | kiełbasa zwyczajna | zwyczajna | min. 50% mięsa | 60 | kg |  |  |  |  |
| 14 | kiszka wiejska w jelicie naturalnym, gryczana | kiszka | Min.30% mięsa wieprzowego, kasza gryczana | 25 | kg |  |  |  |  |
| 15 | kości wędzone | kości wędzone Handerek | Określono poniżej | 60 | kg |  |  |  |  |
| 16 | kurczak świeży cały | kurczak świeży | Świeży niemrożony zamawiany na sztuki | 90 | kg |  |  |  |  |
| 17 | kurczak w galarecie- wędlina | kurczak w galarecie jbb | min. 50% mięsa | 100 | kg |  |  |  |  |
| 18 | lencz królewski | Luncheon jbb | min. 40% mięsa | 30 | kg |  |  |  |  |
| 19 | łopatka wieprzowa bez kości | Łopatka b/k | Określono poniżej | 160 | kg |  |  |  |  |
| 20 | mięso mielone wieprzowe | mielone | Min. 70% mięsa | 100 | kg |  |  |  |  |
| 21 | Szynka wp. krucha extra | Szynka ze wsi | min. 80% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 22 | parówka- serdelki w naturalnym jelicie grube | serdelki | min. 50% mięsa | 40 | kg |  |  |  |  |
| 23 | Parówki cienkie | Hot - dog | min. 50% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 24 | pasztet pieczony w foremkach | Pasztet domowy | min. 50% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 25 | pasztetowa firmowa | pasztetowa firmowa Duda | Mieszanka Drobiowo  (30%)  Wieprzowa  ( 20%) | 30 | kg |  |  |  |  |
| 26 | polędwica miodowa drobiowa | Polędwica drobiowa | min. 50% mięsa | 40 | kg |  |  |  |  |
| 27 | polędwica sopocka wieprzowa | sopocka wieprzowa | min. 50% mięsa | 50 | kg |  |  |  |  |
| 28 | salceson drobiowy | Salceson czosnkowy | Mięso z indyka 60% | 60 | kg |  |  |  |  |
| 29 | schab wieprzowy bez kości świeży | Schab b/k | Określono poniżej | 130 | kg |  |  |  |  |
| 30 | słonina | Słonina bez skóry | świeża niemrożona | 20 | kg |  |  |  |  |
| 31 | smaczek konserwowy | smaczek | min. 40% mięsa | 80 | kg |  |  |  |  |
| 32 | szynka konserwowa w bloku | szynka konserwowa | min. 50% mięsa | 85 | kg |  |  |  |  |
| 33 | szynka z piersi indyka | szynka z piersi indyka | min. 50% mięsa | 55 | kg |  |  |  |  |
| 34 | udo z kurczaka( górna część nogi z kurczaka) | Udziec z kurczaka | Świeży niemrożony zamawiany na sztuki | 250 | kg |  |  |  |  |
| 35 | wątróbka drobiowa | wątróbka drobiowa | świeża niemrożona | 100 | kg |  |  |  |  |
| 36 | Pieczeń rzymska | Pieczeń rzymska | Min 50% mięsa | 60 | kg |  |  |  |  |
| 37 | Porcja z kaczki | Zestaw z kaczki | Określono poniżej | 40 | kg |  |  |  |  |
| 38 | Filet z indyka surowy | Filet z indyka | Określono poniżej | 100 | kg |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Wymagania jakościowe:**

1. Dostarczone mięso , wędliny oraz podroby powinny być wysokiej jakości , świeże, bez wad jakościowych
2. Wygląd ogólny mięsa: mięso chude i bez ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje). Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,
3. Wygląd ogólny wędlin: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna; w przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, smak i zapach powinny być charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy
4. Cały asortyment pakowany hermetycznie
5. Opakowanie winno być opisane pod względem składu i alergenów.
6. Wędliny powinny posiadać jak najmniej konserwantów

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………

*Wykonawca*