#### Załącznik nr 2 do SWZ

**Zadanie 1 - MIĘSO,WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidy  wana ilość | Cena netto jednostkowa | Stawka  podatku  VAT % | Cena brutto jednostkowa | Wartość netto całkowita | Wartość brutto całkowita |
| 1. | **Boczek wędzony**-bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko  wilgotna, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,  wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący  o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna niedopuszczalne  skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek.  Możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności min 10 dni od dostawy. | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 2. | **Filet z piersi indyka**-mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien,  prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz  bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość  spakowania próżniowego(VAC), data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Filet z piersi kurczak**a-świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i  ścięgien, prawidłowi wykrojone , bez przebarwień i uszkodzeń  mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi .Barwa typowa dla  danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego,  data ważności min 3 dni od dostawy. | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 4. | **Kurczak cały**-oczyszczony bez piór, świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu  Charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień i  Zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, data ważności min 3 dni  od dostawy. | kg | 950 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Udziec z kurczaka**- bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, świeże, bez oznak  Zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez  Przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego,  data ważności min 3 dni od dostawy. | kg | 1400 |  |  |  |  |  |
| 6. | **Szynka wieprzowa**- bez kości, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej  półtuszy bez nogi, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i  soczysta, produkt odtłuszczony bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla  rodzaju mięsa, konsystencja-jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha,  przekrój –lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty. Z polskiego chowu,  możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Schab bez kości**-jednolity, soczysty mięsień otoczony błonką i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny  dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja-jędrna, elastyczna, , powierzchnia-  sucha, matowa, przekrój-lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty.  Z polskiego chow, możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności  min 5 dni od dostawy. | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Łopatka wieprzowa**- bez kości, tkanka mięsna delikatna, miękka i soczysta,  produkt lekko odtłuszczony bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień,  barwa- od jasnoróżowego do czerwonego, zapach-swoisty, charakterystyczny  dla rodzaju mięsa, konsystencja-jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha.  sok mięsny-przezroczysty. Z polskiego chowu, możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Żeberka wieprzowe**- trójkąty, mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego  asortymentu. Z chowu polskiego, możliwość spakowania próżniowego(VAC),  data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10. | **Mięso mielone z łopatki** - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych  zapachów, każda partia powinna mieć etykietkę: data produkcji, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Możliwość spakowania  próżniowego(VAC), data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Kiełbasa biała surowa**- średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze  z mięsa wieprzowego, czasem z dodatkiem mięsa wołowego, w naturalnym,  cienkim jelicie wieprzowym, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.  Środek konserwujący- sól peklująca Możliwość spakowania próżniowego(VAC),  data ważności min 5 dni od dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12. | **Parówki**-bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczne dla danego  asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa:  charakterystyczna dla danego asortymentu. Możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności min. 10 dni od dostawy. | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 13. | **Kiełbasa podwawelska**- smak i zapach charakterystyczne dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach, niedopuszczalny jest  smaki i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja:  surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa:  charakterystyczna dla danego asortymentu, Możliwość spakowania  próżniowego(VAC), data ważności min. 10 dni od dostawy. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Skrzydło z indyka**- bez piór, świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu  charakterystycznym dla indyka świeżego, skóra bez przebarwień i zanieczyszczeń  obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, data ważności min 3 dni od dostawy. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | **Kiełbasa śląska**- smak i zapach charakterystyczne dla danego asortymentu,  aromatyczny wyczuwalny smak i zapach, niedopuszczalny jest smaki i zapach  świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie  rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego  asortymentu. Możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności  min. 10 dni od dostawy. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16. | **Szponder wołowy -** barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych  zapachów, struktura warstwowa, przeplatana paskiem tłuszczu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,  możliwość spakowania próżniowego(VAC), data ważności min. 10 dni od dostawy. | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| SUMA: | | | | | | |  |  |