Załącznik nr 4 do SWZ

**MIĘSO, WĘDLINY**

**CPV 15100000-9**

| **L.p** | **Nazwa Towaru** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostk. netto** | **Cena łączna netto (4x5)** | **Stawka VAT %** | **VAT**  **(% x 6)** | **Cena łączna brutto (6+8)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
|  | **MIĘSO WOŁOWE** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Mięso wołowe extra b/k kl. I, pieczeń wołowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 2. | Kości wołowe rosołowe mieszane | kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | **MIĘSO WIEPRZOWE** |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Pieczeń wieprzowa b/k, kl. I, mięso z szynki, szynka wp b/k, udziec b/k | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 4. | Karczek wp. bez kości kl. II A | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 5. | Schab bez kości kl.I | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 6. | Łopatka wieprzowa b/k kl. IIA | kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 7. | Żeberka wieprzowe mięsne kl.I IA-paski | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 8. | Golonko wieprzowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 9. | Słonina świeża mielona | kg | 135 |  |  |  |  |  |
|  | **WĘDLINY** |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa biała parzona  Kiełbasa średnio rozdrobniona – min 90 % mięsa wp. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa śląska wieprzowa  Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona- min.65% mięsa wp. do spożycia po podgrzaniu | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kiełbasa śląska drobiowa Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona z zawartością mięsa drobiowego (kurczak, indyk), do spożycia po podgrzaniu | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa podwawelska Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona z zawartością mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14. | Frankfuterki Kiełbaski wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, w osłonce - min. 70 % mięsa wiep., do spożycia po podgrzaniu | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbaski cienkie, kiełbaski z szynki, kiełbaski śląskie Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona- min. 85 % mięsa wp. do spożycia po podgrzaniu | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16. | Parówki cienkie mięso indycze lub wieprzowe z szynki (90%) np.: Krakus, Tarczyński, Morliny | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 17. | Parówki cielęce cienkie,  cielęcina 55%, wieprzowina 45%, naturalne przyprawy. | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa kminkowa Kiełbasa wieprzowa średnio lub grubo rozdrobniona, parzona min.65% mięs wp. z kminkiem | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa żywiecka kiełbasa wieprzowa lub z dodatkiem mięsa wołowego, parzona i wędzona, min. 65 % mięsa, | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbasa krakowska parzona,  kiełbasa wieprzowa lub z dodatkiem mięsa wołowego, parzona i wędzona, min. 65 % mięsa | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kiełbasa szynkowa wieprzowa Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona – min.65 % mięsa wp. | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 22. | Szynka konserwowa wieprzowa Szynka wieprzowa, blokowy kształt, parzona, niewędzona, min. 50 % mięsa wp. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 23. | Polędwica drobiowa, polędwica dworska z kurczaka Polędwica formowana z fileta z kurczaka, piersi indyka, parzona, niewędzona, o delikatnym smaku, soczysta, krucha, o niskiej zawartości tłuszczu- min. 55 % mięsa drobiowego | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 24. | Baleron Wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych, sznurowana- min. 70 % mięsa wieprzowego | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 25. | Szynka gotowana, szynka domowa Szynka z mięśni szynki wieprzowej, wędzona, parzona- min 65 % mięsa | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 26. | Polędwica sopocka min. 70 % mięsa wp | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 27. | Boczek wędzony, boczek pieczony Boczek wieprzowy wysokowydajny ze skórą bez żeberek, wędzony- min 80 % mięsa wieprzowego | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 28. | Filet z indyka wędzony Filet z indyka soczysty i kruchy, wędzony, parzony – min. 65 % mięsa z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 29. | Szynka z indyka w osłonce  Wędlina drobiowa min 70 % mięsa, formowana, parzona, konsystencja krucha, ścisła | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 30. | Salceson biały z indyka (kawałki mięsa) Wyrób z podrobów wieprzowych połączony zalewą żelatynową, o jasnej barwie | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 31. | Salceson ozorkowy, hetmański  Wyrób z ozorów połączony zalewą żelatynową lub salceson z podrobów wieprzowych, o ciemnej barwie, | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 32. | Pasztet pieczony Wyrób wieprzowo- drobiowo podrobowy, pieczony, formowany | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 33. | Pasztetowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 34. | Kaszanka, krupniok | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 35. | Metka cebulowa, tatarska,  Metka z surowego mięsa wieprzowego- min.65% mięsa o lekko smarownej konsystencji | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 36. | Salami  mięso wołowe, mięso wieprzowe (100 g produktu wytworzono z min 70 g mięsa wołowego i 40 g mięsa wieprzowego) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 37. | Serdelki mięso drobiowe min. 50%, naturalne przyprawy | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 38. | Mortadela (mięso minimum 50%) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 39. | Szynka Staropolska | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 40. | Pieczeń rzymska | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 41. | Polędwica drobiowa z warzywami (wyrób mięsny blokowy, kiełbasa gruba drobiowa z dodatkiem naturalnych przypraw i mieszanki warzywnej) | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  |  |  |  |  |  |  |

Całkowita ilość zamawianego towaru może ulec nieznacznej zmianie.

Dostawa towaru do godziny 9:00.

Dostawa dwa razy w tygodniu (we wtorki i piątki).

**Wykonawca do wyliczenia oferty powinien zastosować stawkę VAT obowiązującą w dniu składania ofert.**

Załącznik nr 5 do SWZ

**DRÓB**

**CPV 15112000-6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa Towaru** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostk. netto** | **Cena łączna netto (4x5)** | **Stawka VAT %** | **VAT**  **(% x 6)** | **Cena łączna brutto (6+8)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Indyk filet pierś świeży | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Indyk udziec świeży | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 3. | Porcje rosołowe z kurczaka | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kaczka udko waga 1 sztuki do 250g | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 5. | Kurczak filet z piersi świeży | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| 6. | Podudzie z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7. | Skrzydełka z kurczaka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 8. | Wątróbka drobiowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

Całkowita ilość zamawianego towaru może ulec nieznacznej zmianie.

Dostawa jeden, dwa razy w tygodniu wg uznania.

**Wykonawca do wyliczenia oferty powinien zastosować stawkę VAT obowiązującą w dniu składania ofert.**