## ZAŁĄCZNIK Nr 2

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy mięsa, drobiu i wędlin dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T. Kutrzeby   
w Załuskowie do dnia 31 grudnia 2026 r *(CPV: 15.10.00.00-9)***

**”**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto =kol. 4 x kol. 5** |
| 1 | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | **Kiełbasa krakowska parzona** - z mięsa wp. grubo rozdrobnionego, wędzona, parzona, nietrwała z dod. naturalnych przypraw, w osłonce, Ø 60-80 mm, formowana w batony o wadze ok 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakteryst. dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 30 |  |  |
|  | **Kiełbasa mortadela** - kiełbasa nietrwała, wędzona, parzona z: wieprzowiny, wołowiny, słoniny solonej i tłuszczu drobnego; w osłonkach sztucznych biał­kowych, albo celofanowych włóknistych, o średnicy 100-120 mm; pakowane **w pojemniki** **i zamykane** zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 80 |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska** - kiełbasa średnio rozdrobniona, przygotowana z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, o brązowej barwie powierzchni nadanej w wyniku procesu obróbki termicznej, przyprawiana z zaznaczonym smakiem czosnku; pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 100 |  |  |
|  | **Kiełbasa śląska** – średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, z kompozycją naturalnych przypraw, charakterystyczną dla wyrobu; pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 10 |  |  |
|  | **Kiełbasa żywiecka** - z mięsa wp. z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 80-90 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, średnio rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 75 |  |  |
|  | **Mięso boczek surowy bez żeberek** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | kg | 45 |  |  |
|  | **Filet z kurczaka, piersi bez skóry** - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 240 |  |  |
|  | **Udko z kurczaka** - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 250 |  |  |
|  | **Schab bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | kg | 90 |  |  |
|  | **Wątróbka drobiowa** **-** element podrobowy z kurczaka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 20 |  |  |
|  | **Parówki popularne wieprzowe** -  z mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 8-12 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 50 |  |  |
|  | **Szynka wieprzowa wędzona** - wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skory, peklowana, wędzona, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 60 |  |  |
|  | **Mielonka wieprzowa** - kiełbasa z mięsa wieprzowego średnio rozdrobniona z dod. naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø ok 115 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 100 |  |  |
|  | **Kiełbasa szynkowa** - z mięsa wp. chudego, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm o wadze ok 2 kg, grubo rozdrobniona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 50 |  |  |
|  | **Pasztet pieczony** - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów drobiowych wieprzowych, w foremkach aluminiowych, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego, smak łagodny, aksamitny, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | kg | 40 |  |  |
|  | **Polędwica wieprzowa** - wędzonka wysokowydajna, wyprodukowana ze schabu bez tłuszczu, peklowana, wędzona, parzona. Wędzonka bez osłonki w kształcie spłaszczonego walca. Umiarkowanie słona. pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 150 |  |  |
|  | **Kaszanka** | kg | 110 |  |  |
|  | **Karkówka** | kg | 50 |  |  |
|  | **Kości karkowe** | kg | 220 |  |  |
|  | **Mięso od szynki/ szynka kulka** | kg | 600 |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach zamkniętych odpowiadających systemowi HACCP.

Opakowanie – opakowanie zbiorcze plastikowe typu EURO (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) – folia dopuszczona do kontaktu, z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Cena netto: ……………………….. PLN**

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*