**Opis przedmiotu zamówienia**

……………………………………….

(nazwa Wykonawcy)

**W ramach zamówienia oferujemy dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 2: Produkty mięsno-wędliniarskie** | | | | | | | |
| **Nazwa produktu** | **j. m** | **Ilość** | **Cena jedn.**  **Netto (zł)** | **Wartość**  **Netto (zł)** | **Stawka**  **VAT**  **(%)** | **Wartość brutto**  **(zł)** | **Wpisać nazwę**  **producenta** |
| Boczek wędzony 85% boczku wieprzowego ze skórką. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| Ćwiartka z kurczaka | kg | 2500 |  |  |  |  |  |
| Filet z kurczaka | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| Karkówka | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| Kiełbasa śląska kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Składniki: mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól,przyprawy naturalne , nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| Kiełbasa wiejska zwyczajna (w pętli nie porcjowana) min 90% mięsa wieprzowego. | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Korpus z kurczaka ze skrzydłem | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| Kości schabowe | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| Krakowska sucha w plastrach | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Makrela wędzona | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| Mięso kulinarne | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| Mięso z łopatki | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| Mięso z szynki wieprzowej | kg | 1700 |  |  |  |  |  |
| Parówki wieprzowe wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 90%, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia, powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, bez dodatku fosforanów glutaminianu sodu. | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| Pasztet w kawałku  -wieprzowy | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| Pasztet w kawałku  -drobiowy | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| Polędwica sopocka w plastrach | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Schab wieprzowy | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| Szynka drobiowa w plastrach | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Szynka wędzona w plastrach | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Udziec z indyka bez kości | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Wątroba drobiowa | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| Wołowina | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| Żeberka wieprzowe paski - mięso z kością, pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa 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. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |