Załącznik nr 1 do Formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

**Część zamówienia nr 1 - Mięso i produkty mięsne**

**SPECYFIKACJA CENOWA WYKONAWCY**

**Wykaz asortymentowo - ilościowy przedmiotu zamówienia.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis elementów składnikowych przedmiotu zamówienia** | **J. m** | **Ilość** | **Cena jednostkowa  netto [zł]** | **VAT [%]** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Polędwica wieprzowa b/k (schab b/k) FORMA opakowania VACUUM-hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. to ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 2500 |  |  |  |  |
| 2 | Wołowe b/k-udziec (zrazowa dolna, zrazowa górna, skrzydło, ligawa, krzyżowa,  FORMA opakowania VACUUM-hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą mięsa, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 3 | Cielęcina b/k-udziec, górka cielęca FORMA opakowania VACUUM-hermetycznie pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą mięsa, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 30 |  |  |  |  |
| 4 | Karczek wieprzowy b/k  (karkówka b/k)  FORMA opakowania VACUUM-hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. to ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 2700 |  |  |  |  |
| 5 | Wołowe z/k (rostbef)  FORMA opakowania VACUUM-hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. to ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 50 |  |  |  |  |
| 6 | Żeberka wieprzowe paski  FORMA opakowania VACUUM-hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania. Wielkość opak. to ok. 3-5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 50 |  |  |  |  |
| 7 | Flaki wołowe - krojone, parzone, mrożone | kg | 800 |  |  |  |  |
| 8 | Wątroba wieprzowa | kg | 500 |  |  |  |  |
| 9 | Ozory wieprzowe | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10 | Szynka gotowana (szynka wieprz. otrzymywana z zespołu mięśni szynkowych z jednostronną okrywą tłuszcz, parzona. Produkt sznurowany w kształcie nieregularnego walca).  Forma pakowania luz ok.2-3 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 11 | Szynka pieczona (szynka wieprzowa produkowana z wyselekcjonowanych najwyższej jakości mięśni szynek wieprz. Z niewielką naturalną okrywą tłuszczową wędzona i parzona)  Forma pakowania VAC 2-3 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1300 |  |  |  |  |
| 12 | Szynka galicyjska (wędzonka z mięśni szynki wieprzowej, parzona i wędzona na kolor jasnobrązowa.  Forma pakowania VAC 2-3 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1400 |  |  |  |  |
| 13 | Szynka konserwowa (wyrób uformowany w kształcie bloku, foliowany w folię wielowarstwową). Forma pakowania luz. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1400 |  |  |  |  |
| 14 | Polędwica drobiowa extra (wyrób parzony na bazie mięsa drobiowego. Baton w osłonce barierowej formowany, powierzchnia półokrągła karbowana).  Forma pakowania luz ok 2,6 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 800 |  |  |  |  |
| 15 | Polędwica z indyka w galarecie (wyrób produkowany na bazie mięsa drobiowego, parzony w osłonce barierowej. W homogenizowanym farszu mięsnym zatopione warzywa konserwowe).  Forma pakowania luz ok 1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 50 |  |  |  |  |
| 16 | Smaczek w konserwie (produkt drobiowy, blokowy, prasowany w osłonce barierowej. Farsz mięsny wzbogacony przyprawami i oblany wokół klarowną galaretą.  Forma pakowania luz 0,5-1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 450 |  |  |  |  |
| 17 | Pasztet z blaszki - gratka (pasztet pieczony w foremkach aluminiowych. Forma pakowania luz 1-1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 900 |  |  |  |  |
| 18 | Polędwica sopocka (wędzonka ze schabu wieprzowego parzona i wędzona w kolorze złocistobrązowym. Produkt nieformowany, zachowujący naturalny układ mięśni).  Forma pakowania VAC ok 1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1500 |  |  |  |  |
| 19 | Boczek parzony tradycyjny ekstra (boczek wieprzowy b/k , wędzony) Forma pakowania VAC ok 1,5. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 500 |  |  |  |  |
| 20 | Salceson domowy - baton (wyrób podrobowy)  Forma pakowania VAC 1-2,5kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 600 |  |  |  |  |
| 21 | Kiszka (kaszanka) domowa - kaszanka wieprzowa z dodatkiem kaszy jęczmiennej i gryczanej. Wyrób parzony w osłonkach z jelit wieprzowych cienkich.  Forma pakow. MAP ok 1,20 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 600 |  |  |  |  |
| 22 | Parówkowa (serdelki) (produkt na bazie mięsa drobiowego z dodatkiem mięsa wieprzowego, parzony w osłonce sztucznej odkręcany w odcinki o długości 9 cm.  Forma pakowania MAP ok 2,8 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1700 |  |  |  |  |
| 23 | Parówki cienkie (produkt na bazie mięsa drobiowego z dodatkiem mięsa wieprzowego, parzony w osłonce sztucznej odkręcany w odcinki o długości 9 cm.  Forma pakowania MAP ok 2,8 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 24 | Kiełbaski cienkie z drobiem, parzone frankfurterki | kg | 300 |  |  |  |  |
| 25 | Kiełbasa zwyczajna ekstra (kiełbasa wieprzowa, parzona, wędzona w osłonce naturalnej. Długość batonów ok. 28 cm, średnica 30 mm. W smaku wyczuwalne przyprawy oraz zapach wędzenia).  Forma pakowania MAP ok 2,20 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 500 |  |  |  |  |
| 26 | Kiełbasa toruńska (kiełbasa wieprzowa, parzona, wędzona w osłonce naturalnej. Długość batonów ok. 28 cm, średnica 30 mm. W smaku wyczuwalne przyprawy oraz zapach wędzenia).  Forma pakowania MAP ok 2,20 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 50 |  |  |  |  |
| 27 | Kiełbasa wiejska swojska (kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona tradycyjnie, pieczona kiełbasa w osłonkach naturalnych. Barwa mięsa różowo beżowa, tłuszczu biała, wszystkie składniki równomiernie rozmieszczona przekroju).  Forma pakowania MAP ok 1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 700 |  |  |  |  |
| 28 | Kiełbasa krakowska pieczona (kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, suszona w osłonce sztucznej, wyczuwalne wędzenie).  Forma pakowania MAP ok. 1,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 29 | Kiełbasa szynkowa (produkt wędzony i parzony z grubo rozdrobnionych mięśni szynki z wyczuwalnym lekkim aromatem wędzenia).  Forma pakowania VAC ok. 2,5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 30 | Boczek rolowany  Forma pakowania VAC ok. 2.5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 80 |  |  |  |  |
| 31 | Pieczeń rzymska VAC ok. 2.5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 100 |  |  |  |  |
| 32 | Rolada krotoszyńska  Forma pakowania VAC ok. 2.5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 60 |  |  |  |  |
| 33 | Kiełbasa salami  Forma pakowania VAC ok. 2.5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 125 |  |  |  |  |
| 34 | Pasztet drobiowy (do 300g) (puszka, otwieranie przez pociągnięcie "easy-open") | kg | 50 |  |  |  |  |
| 35 | Smalec wieprzowy w kostkach (od 200 g do 250 g) | kg | 450 |  |  |  |  |
| 36 | Kości wieprzowe (od schabu lub karkówki) | kg | 50 |  |  |  |  |
| 37 | Słonina świeża, jednolita, jasna barwa, bez obcych smaków i przebarwień | kg | 40 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **RAZEM** | **x** |  |  |

Razem wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia:

Netto:…………………….…………………………………….zł, słownie złotych…………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………….…………….……

Brutto:…………………………………..……………….zł, słownie złotych……………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………….………….……

Powyższe kwoty należy wprowadzić do OFERTY.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………………………………… ……………………….…….. r.  miejscowość data | ……………………………………………………………  podpis |

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

**Część zamówienia nr 2 - drób**

**SPECYFIKACJA CENOWA WYKONAWCY**

**Wykaz asortymentowo - ilościowy przedmiotu zamówienia.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis elementów składnikowych przedmiotu zamówienia** | **J. m** | **Ilość** | **Cena jednostkowa  netto [zł]** | **VAT [%]** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Kurczak  FORMA opakowania vacuum –hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży, jednakowe tusze ok. 1.5 kg. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 80 |  |  |  |  |
| 2 | Udko (noga z kurczaka )bez grzbietu produkt krajowy świeży.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg–hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 25 |  |  |  |  |
| 3 | Podudzie z kurczaka świeże.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg–hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 2500 |  |  |  |  |
| 4 | Udziec z kurczaka świeży.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg–hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 100 |  |  |  |  |
| 5 | Golonka z indyka świeża.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg–hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 10 |  |  |  |  |
| 6 | Filet drobiowy świeży jednakowej wielkości.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg –hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 1900 |  |  |  |  |
| 7 | Filet z indyka świeży jednakowej wielkości.  FORMA opakowania vacuum 3 - 5 kg –hermetyczne pakowanie mięsa w folię z jednoczesnym odsysaniem powietrza z opakowania, produkt krajowy świeży. Etykieta z nazwą, wagą i terminem przydatności do spożycia. | kg | 10 |  |  |  |  |
| 8 | Kości rosołowe z drobiu | kg | 800 |  |  |  |  |
| 9 | Wątróbka drobiowa | kg | 800 |  |  |  |  |
| 10 | Żołądki drobiowe (indyk, kurczak) | kg | 800 |  |  |  |  |
| 11 | Serca drobiowe (indyk, kurczak) | kg | 600 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **RAZEM** | **x** |  |  |

Razem wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia:

Netto:…………………….…………………………………….zł, słownie złotych…………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………….…………….

Brutto:…………………………………..……………….zł, słownie złotych……………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………….………….…

Powyższe kwoty należy wprowadzić do OFERTY.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………………………………… ……………………….…….. r.  miejscowość data | ……………………………………………………………  podpis |