**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia – Formularz cenowy**

**CZĘŚĆ NR 3 – PRZETWORY MIĘSNE (WĘDLINY)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** |  **Ilość oszacowana w kg** | **Cena za 1 kg** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin trwałości minimum** |
| 1 | **Baleron gotowany** - skład surowcowy minimum 92% karkówki wieprzowej, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych, bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżówa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczywalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięsnia karkówki przerośniętej tłuszczem, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 21 dni |
| 2 | **Blok sopocki** - kiełbasa wieprzowa z mięsa wieprzowego minimum 82%, gruborozdrobniona, parzona, nietrwała w osłonce w kształcie bloku, na przekroju widoczne kawałki rozdrobnionego mięsa o barwie od jasno- do ciemnoróżowej, konsystencja dość ścisła, plastry o grubośći 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **530** |   |   |   |   | 21 dni |
| 3 | **Boczek wędzony parzony** **bez żeberek**- wędzonka z peklowanego z minimum 92% boczku wieprzowego, suszona, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla boczku z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |   |   |   |   | 21 dni |
| 4 | **Kabanosy** - **wędlina wieprzowa, średniorozdrobniona, suszona,** wędzona, parzona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 112%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy ok. 1,5 cm, **waga 1 sztuki około 60 g** , podsuszana o powierzchni równomiernie pomarszczonej, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **700** |   |   |   |   | 21 dni |
| 5 | **Kaszanka jęczmienna -** wyrób wyprodukowany z podrobów wieprzowych i kaszy jęczmiennej, gotowany i parzony, w osłonce naturalnej jadalnej - jelito wieprzowe Ø 26-28 mm, **waga** 1 **sztuki około 180 g**, barwa ciemnobrązowa do czarnej z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, konsystencja zwarta ale krucha, smak i zapach charakterystyczny dla podrobów wieprzowych z dodatkiem kaszy i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | **500** |   |   |   |   | 14 dni |
| 6 | **Kindziuk -** wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego, gruborozdrobniona, suszona, pieczona, podsuszana (dojrzewająca), z dodatkiem jałowca, pieprzu, czosnku i mieszanki przypraw, wygląd: w batonie około 35 cm i średnicy około 8 cm, o barwie ciemnobrązowej, na przekroju widoczne kawałki gruborozdrobnionego mięsa i tłuszczu, barwy różowoczerwonej do ciemnoczerwonej, konsystencja ścisła plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy dojrzewającej, wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 45 dni |
| 7 | **Kiełbasa biała parzona** - wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 84%, średniorozdrobniona, parzona, nietrwała, w osłonce naturalnej jadalnej Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki około 120 g**, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych i użytych przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 14 dni |
| 8 | **Kiełbasa biała parzona delikatesowa- wędlina** wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 84%, średniorozdrobniona, parzona, nietrwała, w osłonce naturalnej jadalnej Ø 12-18 mm, **waga 1 sztuki około 60 g,** barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych i użytych przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **450** |   |   |   |   | 14 dni |
| 9 | **Kiełbasa myśliwska** **suszona -** wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 112% z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około Ø 26-28 mm, **waga 1 sztuki około 120 g,** wędlina wieprzowa średniorozdrobniona suszona, wędzona, parzona i podsuszana, o powierzchni lekko pomarszczonej półtrwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **300** |   |   |   |   | 21 dni |
| 10 | **Kiełbasa parówkowa** - z mięsa wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, **waga 1 sztuki 120 g,** konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **550** |   |   |   |   | 14 dni |
| 11 | **Kiełbasa podlaska** - z mięsa wieprzowego minimum 78%, średniorozdrobniona, suszona, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, **waga 1 sztuki około 120 g,** konsystencja zwarta ścisła nie rozpadająca się, barwa jasnobrązowa, na przekroju różowoczerwona do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej, peklowanej, wędzonej i parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **750** |   |   |   |   | 14 dni |
| 12 | **Kiełbasa polska** **surowa**- wędlina z mięsa wieprzowego minimum 104%, średniorozdrobniona, surowa, suszona, wędzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, **waga 1 sztuki około 120 g,** barwa mięsa różowoczerwona do kremowej, widoczne przyprawy, konsystencja zwarta właściwa dla kiełbas surowych, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 14 dni |
| 13 | **Kiełbasa salami** - wędlina z mięsa wieprzowego, średniorozdrobniona lub drobnorozdrobniona, suszona, pieczona, lub wędzona, dojrzewana, trwała, może być obtoczona przyprawami np. pieprzem kolorowym, płatkami czosnku, papryką, w osłonce sztucznej o średnicy około 5 cm, konsystencja ścisła, plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, barwa na przekroju różowoczerwona do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **370** |   |   |   |   | 45 dni |
| 14 | **Kiełbasa śląska** - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 88%, średniorozdrobniona, suszona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy minimum 3 cm, **waga 1 porcji** **około 120 g**, konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **450** |   |   |   |   | 14 dni |
| 15 | **Frankfurterki** - wędlina średniorozdrobniona, suszona, wędzona, skład mięsa wieprzowego minimum 103%, przyprawy, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, **waga 1 sztuki około 70 g**, konsystencja zwarta charakterystyczna dla kiełbas surowych, barwa na zewnątrz od różowoczerwonej do brązowej z odcieniem wiśniowym, barwa na przekroju od różowoczerwonej do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw z nutą dymu wędzarniczego, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **500** |   |   |   |   | 14 dni |
| 16 | **Szynkowa** - wędlina z mięsa wieprzowego chudego gruborozdrobnionego minimum 82%, parzona w osłonce barierowej sztucznej o średnicy około 10-12 cm, parzona, kształt batona, barwa na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |   |   |   |   | 14 dni |
| 17 | **Kiełbasa żywiecka** **suszona**- wędlina z mięsa wieprzowego minimum 92%, gruborozdrobniona z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej o średnicy około 6 cm, suszona, wędzona, parzona, o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, konsystencja ścisła, plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy suszonej, wędzonej, parzonej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **300** |   |   |   |   | 21 dni |
| 18 | **Krakowska parzona** - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 82%, gruborozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej lub białkowej o średnicy około 90 cm, formowana w batony, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **500** |   |   |   |   | 21 dni |
| 19 | **Łopatka prasowana- wędlina** z mięsa wieprzowego minimum 82%, gruborozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej w formie batonu o średnicy około 9 cm, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, barwa na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **350** |   |   |   |   | 14 dni |
| 20 | **Mielonka** - kiełbasa z mięsa wieprzowego minimum 82%, średniorozdrobniona lub drobnorozdrobniona z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej o średnicy około 9 cm, formowana w batony, parzona, nietrwała, na przekroju różowoczerwonej do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **250** |   |   |   |   | 14 dni |
| 21 | **Ogonówka wędzona parzona** - wędzonka z peklowanego zespołu mięśni pośladkowych wieprzowych minimum 92% oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość ścisła ale delikatna i krucha, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego wieprzowego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008  | **550** |   |   |   |   | 21 dni |
| 22 | **Pieczeń rzymska -**  wędlina średniorozdrobniona z mięsa wieprzowego minimum 88%, peklowana, parzona pakowana próżniowo bez foremek, średnica około 5 cm, konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, widoczne kawałki mięsa i tłuszczu, barwa różowoczerwona do białej, pakowana w pojemniki "Euro" zamykane | **500** |   |   |   |   | 21 dni |
| 23 | **Pierś wędzona z indyka -** wędzonka drobiowa w kształcie nadanym przez formę o nierównej powierzchni, filet z indyka minimum 96%, wędzona, parzona o miodowo słomkowym kolorze, struktura dość ścisła plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, delikatna, konsystencja soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna | **350** |   |   |   |   | 14 dni |
| 24 | **Parówki cienkie typu "cielęce"** - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona, suszona, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, **waga 1 sztuki około 50 g,** konsystencja dość zwarta i ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **650** |   |   |   |   | 21 dni |
| 25 | **Parówki cienkie z dodatkiem sera żółtego** - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona z dodatkiem wiórek sera żółtego, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, **waga 1 sztuki około 80 g,** długość ok. 18 cm, konsystencja dość ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 21 dni |
| 26 | **Pasztetowa podwędzana** - wędlina podrobowa z mięsa wieprzowego minimum 42% oraz podrobów wieprzowych- wątroby, parzona, wędzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy około 5 cm, konsystencja ścisła lecz smarowna, smak i zapach charakterystyczny dla podrobów i mięsa wieprzowego i użytych przypraw, umiarkowanie słony, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | **350** |   |   |   |   | 21 dni |
| 27 | **Polędwica sopocka -** wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu- polędwicy minimum 92%, peklowana, masowana, parzona, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, kształt charakterystyczny dla elementu schabu wieprzowego, barwa jasnobrązowa do ciemnobrązowej, na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego parzonego z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **550** |   |   |   |   | 21 dni |
| 28 | **Szynka gotowana** **wieprzowa**- wędzonka z górnej części szynki wieprzowej minimum 92% bez kości, suszona, peklowana, wędzona, parzona, w kształcie całego elementu szynki wieprzowej, na przekroju różówoczerwona, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki parzonej, peklowanej, wędzonej, struktura i konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **600** |   |   |   |   | 21 dni |
| 29 | **Szynka wędzona parzona** - wędzonka z szynki wieprzowej minimum 92%, mocno "dymiona", parzona, wyrób w kształcie naturalnym z mięśni szynki wieprzowej o ścisłej konsystencji ale delikatnej i kruchej soczysta, kształt elementu szynki wieprzowej wiązana sznurkiem lub siatką, kolor wędzonki od ciemnoczerwonego do ciemnobrązowego, powierzchnia gładka, barwa mięsa różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **450** |   |   |   |   | 21 dni |
| 30 | **Wędzonka krotoszyńska surowo-wędzona -** wędzonka wieprzowa z części grzbietowej środkowej, polędwica dobrze rozwinięta, bez kości i skóry, wędzona, surowa, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, smak wyraźnie słony, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, pakowana w pojemniki typu "Euro" | **450** |   |   |   |   | 14 dni |
| 31 | **Szynka królewska** - z mięsa wieprzowego minimum 72%, parzona w osłonkach barierowych, kształt bloku z karbowaną górą, barwa na przekroju różowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki królewskiej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | **400** |   |   |   |   | 21 dni |
| 32 | **Galantyna drobiowa z warzywami -** produkt blokowy, studzienia z mięsa drobiowego: filetu z kurczaka i udźca (minimum 60%) z dodatkiem warzyw marynowanych np.: mini kolby kukurydzy, mini ogórek konserwowy, cebulka marynowana, papryka, kalafior, marchew), żelatyna z przyprawami, w osłonce poliamidowej Ø 80-90 mm, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008  | **530** |   |   |   |   | 14 dni |
|  |  | **14730** | **RAZEM:** |  |  |  |  |

**Opakowanie plastikowe EURO** - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktuz żywnością, zamknięte pokrywą. Zawartość pojemnika zasypana lodem. 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).

……………………………………………………..

 data i podpis Wykonawcy