**………………………………………….. Załącznik nr 1 do SWZ**

 **/Firma i adres Wykonawcy/**

**SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**NA:**

**„SUKCESYWNE DOSTAWY MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, DROBIOWEGO, PRODUKTÓW MIĘSNYCH I WĘDLIN NA POTRZEBY**

**DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W NOWYCH BIELICACH NA 2024 ROK”**

***Postępowanie ozn. :* DZP.272.9.2023.JJ**

***Część Nr 1 ,,Sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego, wołowego, produktów mięsnych i wędlin’’***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jedn.****miary** | **Ilość****szacowana** | **Cena jednostkowa****netto /zł./** | **Wartość** **netto****ogółem** | **VAT** | **Wartość** **ogółem****brutto /zł./** |
| **%** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1 | Baleron gotowany  | kg |  140 |  |  |  |  |
| 2 | Boczek surowy bez żeberek | kg | 40 |  |  |  |  |
| 3 | Boczek wędzony parzony  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 4 | Golonka ekstra w galarecie | kg | 40 |  |  |  |  |
| 5 | Karczek wędzony | kg | 40 |  |  |  |  |
| 6 | Kaszanka jęczmienna cienka zawartość mięsa minimum 50%, 12% kaszy | kg |  80 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa biała (surowa)  | kg |  60 |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa jałowcowa- cienka | kg | 10 |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa podwawelska zawartość mięsa minimum 80% | kg | 40 |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa krakowska parzona | kg |  150 |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa krakowska podsuszana  | kg | 40 |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa mortadela | kg | 30 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa szynkowa luksusowa wieprzowa | kg | 130 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa śląska zawartość mięsa minimum 80% | kg | 370 |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa żywiecka  | kg | 100 |  |  |  |  |
| 16 | Konserwa wieprzowa 300g turystyczna | kg | 25 |  |  |  |  |
| 17 | Szynka królewiecka wieprzowa zawartość mięsa 65% | kg | 120 |  |  |  |  |
| 18 | Metka łososiowa | kg | 50 |  |  |  |  |
| 19 | Ogonówka wędzona zawartość mięsa minimum 50% | kg | 90 |  |  |  |  |
| 20 | Parówki wieprzowe z szynki  | kg | 250 |  |  |  |  |
| 21 | Parówkowa wieprzowa zawartość mięsa minimum 35% | kg | 80 |  |  |  |  |
| 22 | Pasztet pieczony wieprzowy | kg | 80 |  |  |  |  |
| 23 | Pasztetowa wędzona  | kg | 20 |  |  |  |  |
| 24 | Pieczeń rzymska  | kg | 80 |  |  |  |  |
| 25 | Pieczeń z szynki | kg | 120 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica wędzona zawartość mięsa minimum 64% | kg | 150 |  |  |  |  |
| 27 | Salceson włoski | kg | 50 |  |  |  |  |
| 28 | Schab pieczony zawartość mięsa minimum 65% | kg | 80 |  |  |  |  |
| 29 | Schab wędzony | kg | 30 |  |  |  |  |
| 30 | Szynka gotowana wieprzowa | kg | 120 |  |  |  |  |
| 31 | Szynka staropolska | kg | 60 |  |  |  |  |
| 32 | Szynka wiejska wędzona  | kg | 130 |  |  |  |  |
| 33 | Szynka zawartość mięsa minimum 95% | kg | 40 |  |  |  |  |
| 34 | Wędzonka krotoszyńska  | kg | 110 |  |  |  |  |
| 35 | Flaki wołowe krojone- suche poj. do 5kg | kg | 150 |  |  |  |  |
| 36 | Golonka tylna świeża z kością | kg | 50 |  |  |  |  |
| 37 | Karkówka bez kości bez skóry | kg | 350 |  |  |  |  |
| 38 | Łopatka wieprzowa świeża b/k | kg |  1350 |  |  |  |  |
| 39 | Nogi wieprzowe świeże | kg |  50 |  |  |  |  |
| 40 | Schab bez kości świeży | kg | 330 |  |  |  |  |
| 41 | Słonina  | kg | 20 |  |  |  |  |
| 42 | Smalec  | kg | 8 |  |  |  |  |
| 43 | Szynka świeża bez kości  | kg | 500 |  |  |  |  |
| 44 | Wołowina świeża bez kości extra | kg | 25 |  |  |  |  |
| 45 | Żeberka wieprzowe świeże | kg | 250 |  |  |  |  |
|  | **OGÓŁEM: część nr 1** | **x** | **x** | **x** |  | **x** |  |

1. Dostarczane wędliny winny być zawsze świeże. Powierzchnia zewnętrzna wyrobów czysta, sucha lub lekko wilgotna. Konsystencja wędlin soczysta w przekroju lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub zapachu obcym
2. Mięsa winny być dostarczane świeże o swoistej dla tej grupy produktów barwie od bladoróżowej do czerwonej. Mięsa muszą być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęchnięcia lub obcych zapachów, sok mięsny przeźroczysty

**Ogółem Część Nr 1 pozycja od nr 1 do nr 45**

Wartość netto............................zł.

Słownie:...................................................................................................................)

Podatek VAT ..........................zł.

Słownie.....................................................................................................................)

Wartość brutto….....................zł

Słownie.....................................................................................................................)

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

 /Podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy/

**………………………………………….. Załącznik nr 1 do SWZ**

 **/Firma i adres Wykonawcy/**

**SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**NA:**

**„SUKCESYWNE DOSTAWY MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, DROBIOWEGO, PRODUKTÓW MIĘSNYCH I WĘDLIN NA POTRZEBY**

**DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W NOWYCH BIELICACH NA 2024 ROK”**

***Postępowanie ozn. :* DZP.272.9.2023.JJ**

***Część Nr 2 ,,Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, produktów mięsnych i wędlin’’***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jedn.****miary** | **Ilość****szacowana** | **Cena jednostkowa****netto /zł./** | **Wartość** **Netto****ogółem** | **VAT** | **Wartość** **ogółem****brutto /zł./** |
| **%** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1 | Baleron z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 2 | Baton szynkowy z kurczaka | kg | 50 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z indykiem | kg | 100 |  |  |  |  |
| 4 | Filet wędzony | kg | 40 |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa szynkowa z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa sucha z indyka | kg | 70 |  |  |  |  |
| 7 | Parówki drobiowe cienkie | kg | 250 |  |  |  |  |
| 8. | Pasztet drobiowy zapiekany | kg | 100 |  |  |  |  |
| 9 | Pasztet ( konserwa 155g) | kg | 15 |  |  |  |  |
| 10 | Pierś z kurczaka gotowana | kg | 100 |  |  |  |  |
| 11 | Pierś z indyka wędzona  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 12 | Polędwica z kurczaka zawartość mięsa minimum 95% | kg | 60 |  |  |  |  |
| 13 | Polędwica drobiowa zawartość mięsa minimum 43% | kg | 70 |  |  |  |  |
| 14 | Salceson z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 15 | Szynka gotowana drobiowa | kg | 25 |  |  |  |  |
| 16 | Szynka konserwowa drobiowa | kg | 120 |  |  |  |  |
| 17 | Szynka z piersią indyka zawartość mięsa minimum 90% | kg | 110 |  |  |  |  |
| 18 | Szynka z kurczaka zawartość mięsa minimum 70% | kg | 100 |  |  |  |  |
| 19 | Kurczak świeży | kg | 2500 |  |  |  |  |
| 20 | Porcja rosołowa | kg | 300 |  |  |  |  |
| 21 | Pierś z indyka świeża | kg | 80 |  |  |  |  |
| 22 | Piersi z kurczaka świeże | kg | 320 |  |  |  |  |
| 23 | Mięso gulaszowe z kurczaka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 24 | Udka z kurczaka świeże | kg  | 600 |  |  |  |  |
| 25 | Wątróbki z kurczaka  | kg | 100 |  |  |  |  |
| 26 | Żołądki z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | **OGÓŁEM: część nr 2** | **x** | **x** | **x** |  | **x** |  |

1. Dostarczane wędliny winny być zawsze świeże. Powierzchnia zewnętrzna wyrobów czysta, sucha lub lekko wilgotna. Konsystencja wędlin soczysta w przekroju lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub zapachu obcym
2. Mięsa winny być dostarczane świeże o swoistej dla tej grupy produktów barwie od bladoróżowej do czerwonej. Mięsa muszą być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęchnięcia lub obcych zapachów, sok mięsny przeźroczysty.

**Ogółem Część Nr 2 pozycja od nr 1 do nr 26:**

Wartość netto............................zł.

Słownie:...................................................................................................................)

Podatek VAT ..........................zł.

Słownie.....................................................................................................................)

Wartość brutto……..................zł

Słownie.....................................................................................................................)

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

 / Podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy/