**Oznaczenie sprawy: TP – 69/23**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Część nr 1 – Mięso wołowe, wieprzowe, podroby**.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania na rok | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | Cena jednostkowa brutto za kg. | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
| 1 | Wołowina b/k | kg | 30 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Boczek świeży b/k | kg | 10 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Karkówka b/k | kg | 30 | 700 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Łopatka b/k | kg | 35 | 1 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Mięso od szynki b/k | kg | 35 | 2 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Schab b/k | kg | 35 | 4 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Polędwiczka wieprzowa | kg | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Wątróbka wieprzowa | kg | 5 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | | | | | | | | |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

Jakość dostarczonego towaru nie może budzić zastrzeżeń, musi być wyprodukowana zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz GHP, GMP, HACCP.

Mięso i podroby muszą być świeże, pochodzenia krajowego, o charakterystycznym świeżym zapachu, bez oznak zepsucia, jędrnej i sprężystej strukturze mięsa bez oznak wydzielającego się osocza.

Realizacja dostaw 2 – 3 razy w tygodniu na podstawie zamówienia wysyłanego mailem przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą.

Dostawy towaru w dni robocze nie wcześniej niż 7.00-13.30.

**Część nr 2 – Wędliny wieprzowe.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania na rok | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | Cena jednostkowa brutto za kg. | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
| 1 | Boczek wędzony | | kg | 5 | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | K. biała - cienka | | kg | 15 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | K. biała – parzona | | kg | 15 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | K. krakowska sucha | | kg | 10 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | K. jałowcowa | | kg | 10 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | K. podwawelska | | kg | 10 | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | K. szynkowa | | kg | 20 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | K. Śląska | | kg | 15 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | K. Żywiecka | | kg | 10 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | K. Śląska cienka | | kg | 15 | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Polędwica sopocka | | kg | 20 | 1 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Szynka gotowana | | kg | 25 | 1 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Szynka konserwowa | | kg | 20 | 900 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Szynka staropolska | | kg | 20 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | **RAZEM** | | | | | | | |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

Jakość dostarczone towaru nie może budzić zastrzeżeń, musi być wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz wytycznymi.

GHP, GMP i HACCP.

Towar musi być świeży/ nie może być mrożony/, pochodzenia krajowego, o charakterystycznym świeżym zapachu. Realizacja dostaw 2 – 3 razy w tygodniu na podstawie zamówienia wysłanego mailem przez Kierownika Dz. Żywienia na 2 dni przed planowaną dostawą. ,

Dostawy towaru w dni robocze nie wcześniej niż od 7.00 – 13.30.