

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia**

Brak możliwości zmiany gramatury

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

**CZĘŚĆ II Produkty mięsno-wędliniarskie****Kod CPV: 15131100-6**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto (zł)	Wpisać nazwę producenta
1	Baleron wieprzowy ( wędzonka z karkówki wieprzowej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	500					
2	Baton szynkowy (wędlina drobiowa - mięso z fileta i uda drobiowego, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	120					
3	Boczek gotowany, (wędzonka w boczku wieprzowego, bez żeber i chrząstek, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	600					
4	Kaszanka (niedopuszczalna oślizgłość i nieporządane naloty, konsystencja dość ścista, nierozpadająca się, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	900					

5	Kiełbasa grilowa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	1000					
6	Kiełbasa szynkowa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	600					
7	Kiełbasa tyrolska niedopuszczalne chrząstki i ścięgna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	320					
8	Kiełbasa zwyczajna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	850					
9	Kiełbasa krakowska , niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	700					
10	Lenczowa (produkt z grupy mielonek , niedopuszczalne chrząstki i ścięgna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	400					
11	Mortadel, niedopuszczalne chrząstki i ścięgna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	450					

12	Ogonówka wieprzowa (wędzonka , plastry nie powinny rozpadać się, niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	150					
13	Parówkowa gruba , niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	1300					
14	Parówka cienka, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	600					
15	Pasztet pieczony (wyrób w foremkach aluminiowych, pieczony z podrobów i mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy)	kg	450					
16	Pasztetowa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	850					
17	Pieczeń (wyrób wieprzowy lub wieprzowo-drobiowy, pieczony, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	350					
18	Polędwica sopocka, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	650					

19	Polędwica z piersi kurczaka, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	150					
20	Polędwiczanka z warzywami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	200					
21	Rolada drobiowa ( wędlina drobiowa z mięśni piersiowych drobiowych, faszerowana surowcami drobiowymi w tym podrobami, niedopuszczalne chrząstki i fragmenty kości, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	250					
22	Salceson włoski ( wędlina podrobowa z głów wieprzowych i wołowych, plastry nie powinny rozpadać się, niedopuszczalna, obecność szczeciny, chrząstek i kości oraz smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	150					
23	Schab wieprzowy gotowany( np. schab benedykta- niedopuszczalny smak i zapach świadczący i nieświeżości lub inny obcy.)	kg	250					
24	Polędwica z piersi kurczaka z majerankiem (niedopuszczalny	kg	100					

	smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.							
25	Smaczek konserwowy ( wyrób blokowy, mielonka drobno rozdrobniona, parzona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	250					
26	Smalec wieprzowy, pakowany w kostkach 250g	kg	30					
27	Szynka drobiowa (wyrób drobiowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	100					
28	Szynka konserwowa (niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	550					
29	Szynka wieprzowa gotowana , niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	150					
30	Szynka wieprzowa wędzona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	400					
31	Błona wieprzowa	kg	200					
32	Boczek surowy, mięso wieprzowe surowe świeże bez chrząstek i kości schłodzone, niemrożone, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	50					

33	Filet z kurcząt - mięśnie piersiowe, pozbawione skóry, kości, ścięgien, czyste;; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	350					
34	Karkówka wieprzowa b/k, część mięsa odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		10					
35	Korpus z kurczaka ( porcja rosółowa bez głowy, udek, skrzydełek i kupra, pozbawiona mięśni piersiowych, wypatroszona, świeża, schłodzona, niemrożona	kg	4300					
36	Kości karkowe ( kości pozyskane z półtuszy, z części szyjnej	kg	100					
37	Kości schabowe (kości oddzielone od schabu z półtuszy	kg	100					
38	Kurczak (świeża niemrożona, schłodzona tuszka kurczaka, pozyskana ze sztuk młodych, pozbawiona głowy, wypatroszona, bez pozostałości upierzenia, właściwie umięśniona, zapach świeży, swoisty, niedopuszczalny smak i	kg	520					

	zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.						
39	Łopatka wieprzowa b/k,( mięso niemrożone, schłodzone; mięso czyste, bez zanieczyszczeń, zapach naturalny, świeży, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	670				
40	Noga z kurczaka świeża- składająca się z udźca i podudzia bez grzbietu i kupra noga właściwie umięśniona, skóra bez resztek upierzenia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa min. 300g	kg	80				
41	Podudzie z kurczaka-pateczka (podudzie właściwie umięśnione, skóra bez przebarwień i uszkodzeń, bez resztek upierzenia, zapach naturalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	150				
42	Schab wieprzowy b/k, (niepakowany hermetycznie ze względu na zawartość wody w opakowaniu; mięso niemrożone, schłodzone, zapach świeży, charakterystyczny, niedopuszczalny smak i zapach	kg	920				

	świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)							
43	Słonina świeża, surowa, schłodzona nie mrożona bez skóry i szczeciny, grubość min. 3 cm niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości	kg	600					
44	Szynka wieprzowa b/k mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, niemrożone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.)	kg	620					
45	Udziec z kurczaka świeży, górna część nogi składająca się z kości udowej i otaczającymi ją mięśniami, bez grzbietu, właściwie umięśniona, skóra bez przebarwień uszkodzeń mechanicznych i resztek upierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, waga jednostkowa min. 250g	kg	1400					
46	Wątróbka drobiowa uzyskana z tuszek kurcząt, wątróbki całe, powinny być pozbawione woreczka żółciowego, nieposzarpane, zapach naturalny, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych.	kg	420					
47	Żeberka wieprzowe, paski, świeże, niedopuszczalny zapach	kg	20					



	świadczący o nieświeżości lub inny obcy.							
48	Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, zapach naturalny charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych	kg	350					
<b>RAZEM</b>						X		X

Uwagi:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy)