

## Załącznik nr 2 do SIWZ Formularz ofert cenowych - Zadanie nr 2 Dostawa mięsa i wyrobów wieprzowych

| <b>I</b>   | <b>II</b>                          | <b>III</b>  | <b>IV</b>              | <b>V</b>               | <b>VI</b>                          | <b>VII</b>                | <b>VIII</b>                         | <b>IX</b>             | <b>X</b>                   |
|------------|------------------------------------|---|------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>Lp.</b> | <b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b> | <b>Opis przedmiotu zamówienia</b>   | <b>Jednostka miary</b> | <b>Planowana ilość</b> | <b>Cena jednostkowa netto (zł)</b> | <b>Wartość netto (zł)</b> | <b>Cena jednostkowa brutto (zł)</b> | <b>Stawka VAT (%)</b> | <b>Wartość brutto (zł)</b> |
| 1.         | BOCZEK WĘDZONY BEZ KOŚCI           | wieprzowy, wędzony, gotowany;<br>skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 72%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 24%; bez dodatków zwiększających wodochłonność   | kg                     | 15                     |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 2.         | KIEŁBASA KRAKOWSKA PIECZONA        | skład: filet z piersi kurczaka nie mniej niż 75%, mięso wieprzowe nie mniej niż 20%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność  | kg                     | 5                      |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 3.         | KIEŁBASA CIENKA                    | skład; mięso wieprzowe I klasy nie mniej niż 80%; zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%; kiełbasa cienka w osłonce naturalnej lub sztucznej ze średniorozdrobnionego mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, bez składników zwiększających wodochłonność | kg                     | 20                     |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 4.         | KIEŁBASA SZYNKOWA                  | skład: mięso wieprzowe 100%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność; krojona w cienkie plastry lub w kawałku   | kg                     | 5                      |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 5.         | KOŚCI SCHABOWE WĘDZONE             |   | kg                     | 10                     |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 6.         | ŁOPATKA WIEPRZOWA                  | wieprzowa bez kości kl I  | kg                     | 250                    |                                    |                           |                                     |                       |                            |
| 7.         | PARÓWKI WIEPRZOWE                  | skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 21%   | kg                     | 40                     |                                    |                           |                                     |                       |                            |

|     |                                |   |      |    |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------------------|---|------|----|--|--|--|--|--|
| 8.  | POŁĘDWICA<br>WIEPRZOWA PARZONA | 100 % mięsa; wędzonka<br>otrzymywana z peklowych mięśni<br>połędwicy wieprzowej, bez warkocza;<br>bez preparatów białkowych i<br>zwiększających wodochłonność,<br>zawartość tłuszczu nie więcej niż 9%;<br>krojona w cienkie plastry lub w<br>kawałku   | kg   | 20 |  |  |  |  |  |
| 9.  | SCHAB WIEPRZOWY                | bez kości i bez warkocza kl I   | kg   | 40 |  |  |  |  |  |
| 10. | SŁONINA                        | bez skóry   | kg   | 40 |  |  |  |  |  |
| 11. | SZYNKĄ WIEPRZOWĄ               | surowa bez kości kl I   | kg   | 80 |  |  |  |  |  |
| 12. | SZYNKĄ WIEPRZOWĄ<br>KONSERWOWĄ | otrzymana z mięśni szynki wieprzowej<br>średnio rozdrobnionej, bez dodatków<br>zwiększających wodochłonność;<br>konserwa blokowa; zawartość<br>stanowi jedną całość o kształcie<br>zastosowanego opakowania;<br>zawartość tłuszczu nie więcej niż 6%;<br>krojona w cienkie plastry lub w<br>kawałku | kg   | 5  |  |  |  |  |  |
| 13. | SZYNKĄ WIEPRZOWĄ<br>WĘDZONĄ    | otrzymana z peklowanych mięśni<br>szynki wieprzowej bez kości, bez<br>ogonówki i golonki, bez miękkiego<br>tłuszczu śródmięśniowego, parzona,<br>wędzona, zawartość tłuszczu nie<br>więcej niż 20%; krojona w cienkie<br>plastry lub w kawałku  | kg   | 15 |  |  |  |  |  |
| 14. | WOŁOWINA W SOSIE<br>WŁASNYM    | opakowanie 350 g; skład: mięso<br>wołowe nie mniej niż 80%<br>wyprodukowana z niepeklowanego,<br>grubo rozdrobnionego mięsa<br>wołowego   | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 15. | SMALEC                         | opakowania 200 g  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |

|     |                    |   |    |    |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 16. | MIELONKA KRÓLEWSKA | Kiełbasa wieprzowa w osłonce w formie korony, parzona. Smak i zapach typowy dla kiełbasy typu mielonka, wyczuwalny aromat konserwy, lekko słony smak; krojona w cienkie plastry lub w kawałku | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 17. | ŻEBERKA WĘDZONE    | paski   | kg | 35 |  |  |  |  |  |
|     | <b>RAZEM</b>       |   |    |    |  |  |  |  |  |

- Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.
- Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, pęknięcia osłonki i wycieki farszu, sztuczne osłonki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp. Na opakowaniu powinna znajdować się informacja dotycząca zawartości mięsa.

Sporządził: ..... Zatwierdził: .....