

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

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł) z dnia	Wartość netto (zł) (kol. V x kol. VI)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (zł) (kol. VI + kol. VIII)	Wartość brutto (zł) (kol. V x kol. IX)
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1	KIELBASA CIENKA	mięso wieprzowe klasy I nie mniej niż 80 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20 %, kielbasa cienka w osłonce naturalnej ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, podsuszana, bez składników zwiększających wodochłonność	kg	10					
2	KOŚCI SCHABOWE	-	kg	410					
3	ŁOPATKA WIEPRZOWA	wieprzowa, bez kości	kg	320					
4	MIELONKA TYROLSKA	-	kg	10					
5	PARÓWKI WIEPRZOWE	mięso wieprzowe nie mniej niż 70 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 21 %	kg	65					
6	POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA	wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni poledwicy wieprzowej, bez warkocza; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 9 %	kg	64					
7	POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE	surowe	kg	25					
8	SCHAB WIEPRZOWY	bez kości	kg	65					
9	SŁONINA	bez skóry	kg	40					
10	SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA	otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność; zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 %	kg	10					
11	SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA	otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez gołonki i ogonówki, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego; parzona, wędzona; zawartość tłuszczu nie więcej niż 20 %	kg	10					
12	ŻEBREKA WĘDZONE	paski, wędzone	kg	6					
RAZEM									

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.

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)