

Załącznik nr 2 do SIWZ Formularz ofert cenowych - Zadanie nr 2 Dostawa mięsa i wyrobów wieprzowych									
Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1	BOCZEK	wędzony, gotowany, łuskany; skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 72 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 24 %; woda solanka do boczku, sól, substancje konserwujące E250	kg	35					
2	KIELBASA CIENKA	skład: mięso wieprzowe klasy I nie mniej niż 94 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20 %, bez składników zwiększających wodochłonność	kg	105					
3	KIELBASA SZYNKOWA	skład: mięso wieprzowe 100%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność. Krojona w plastry grubości od 2,5 mm do 3mm., pakowana w folii po 1 kg	kg	20					
4	KIELBASA ŻYWIECKA	skład: mięso z kurczaka nie mniej niż 60%, mięso wieprzowe nie mniej niż 25%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%; kielbasa grubo rozdrobniona, drobiowo - wieprzowa; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność. Krojona w plastry grubości od 2,5 mm do 3mm., pakowana w folii po 1 kg	kg	20					
5	KOŚCI SCHABOWE		kg	60					
6	ŁOPATKA WIEPRZOWA	wieprzowa, b/z kości	kg	215					

7	PARÓWKI WIEPRZOWE	skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 70 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 21 %	kg	50					
8	POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA	wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni połówicy wieprzowej, bez warkocza; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 9 %. Krojona w plastry grubości od 2 mm do 2,5 mm., pakowana w folii po 1kg	kg	65					
9	SCHAB WIEPRZOWY	bez kości	kg	80					
10	SŁONINA	bez skóry	kg	40					
11	SZYNKA WIEPRZOWA	surowa bez kości	kg	35					
12	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 %. Krojona w plastry grubości od 2,5 mm do 3mm., pakowana w folii po 1 kg	kg	70					
13	WĄTRÓBKA WIEPRZOWA	produkt świeży	szt	20					
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 szarzielona, 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: .....