

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

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) (kol. V x kol. VI)	Stawka VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Cena jednostkowa brutto (zł) (kol. VI + kol. IX)	Wartość brutto (zł) (kol. V x kol. X)
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
1	ANTRYKOT	wołowy z kością	kg	150						
2	BOCZEK	wieprzowy, wędzony, gotowany; skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 72 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 24 %; bez dodatków zwiększających wodochłonność	kg	10						
3	BOCZEK	wieprzowy, surowy, bez żeber	kg	40						
4	KARKÓWKA	wieprzowa bez kości	kg	15						
5	KIEŁBASA CIENKA	skład: mięso wieprzowe klasy I nie mniej niż 80 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20 %, kiełbasa cienka w osłonce naturalnej ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, podsuszana, bez składników zwiększających wodochłonność	kg	50						
6	KIEŁBASA SZYNKOWA	skład: mięso wieprzowe 100 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15 %; bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność	kg	20						

7	KIEŁBASA 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	kg	20						
8	ŁOPATKA WIEPRZOWA	wieprzowa, b/z kości	kg	400						
9	POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA	wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni połównicy wieprzowej, bez warkocza; bez preparatów białkowych zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 9 %	kg	50						
10	SCHAB WIEPRZOWY	bez kości	kg	25						
11	SŁONINA	bez skóry	kg	10						
12	SZYNKA WIEPRZOWA	surowa bez kości	kg	20						
13	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						
14	SZYNKA WIEPRZOWA KONSERWOWA	otrzymana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej, bez dodatków zwiększających wodochłonność; konserwa blokowa; zawartość stanowi jedna całość o kształcie zastosowanego opakowania; zawartość tłuszczu nie więcej niż 6 %	kg	10						

15	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	40						
16	UDZIEC WOŁOWY	bez kości	kg	40						
17	SMALEC WIEPRZOWY	opakowanie o wadze 200g do 250g (pergamin)	szt	80						
18	ŻEBREKA SUROWE	paski, surowe	kg	80						
	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.

Sporządził:

Zatwierdził: