**Załącznik nr 2 część 2**

**FORMULARZ CENOWY**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

**DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W WYSOCKU**

**W OKRESIE OD 01.01.2026 r DO 30.06.2026r**

**CZĘŚĆ 2 - WĘDLINY I MIĘSA**

**Wykonawca oświadcza, że będzie przywoził towar niżej wymieniony w ilościach nie większych niż 300 gram od ilości zamówionej przez magazyniera, w innym wypadku magazynier będzie miał prawo odciąć nadwyżkę i oczekiwać korekty faktury.**

………………………………………

*pieczęć i podpis Wykonawcy*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **asortyment** | **Cechy produktu** | **j.m** | **ilość** | **cena netto** | **Vat** | **wartość netto** | **stawka Vat** | **wartość brutto** |
| 1 | Filet drobiowy świeży | określono poniżej | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z indyka surowy | określono poniżej | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 3 | Filet z indyka wędzony | min.50% mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka świeża wieprzowa b/k | określono poniżej | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kieł. drobiowa wiejska w cienkim jelicie | min.50% mięsa | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa śląska | min.50% mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 7 | Baleron wieprzowy | 78-90 % mięsa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa kminkowa | min.50% mięsa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa krakowska parzona | min.50% mięsa | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | min.50% mięsa | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | min.50% mięsa | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa wiejska | min.50% mięsa | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa zwyczajna | min.50% mięsa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiszka wiejska w jelicie | min.30% mięsa wiep.i kasza gryczana | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 15 | Kości wędzone | określono poniżej | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kurczak świeży cały | określono poniżej | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 17 | Kurczak w galarecie - wędlina | min.50% mięsa | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 18 | Łopatka wp b/k | określono poniżej | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 19 | Mięso mielone wp. | min.70% mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 20 | Parówki cienkie | min.50% mięsa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 21 | Pasztet pieczony w foremkach | min.50% mięsa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 22 | Pasztetowa firmowa | mieszanka drobiowo(30%)wieprzowa(20%) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 23 | Pieczeń rzymska | min.50% mięsa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 24 | Polędwica drobiowa miodowa | min.50% mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 25 | Polędwica sopocka wieprzowa | min.50% mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 26 | Porcja z kaczki | określono poniżej | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 27 | Salceson drobiowy | mięso z indyka 60% | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 28 | Schab wieprzowy bez kosci świeży | określono poniżej | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 29 | Słonina | określono poniżej | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 30 | Smaczek konserwowy | min.50% mięsa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 31 | Szponder wołowy z kościa | określono poniżej | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 32 | Szynka konserwowa blok | min.50% mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 33 | Szynka wp.krucha extra | min.80% mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 34 | Szynka z piersi indyka | min.50% mięsa | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 35 | Udo z kurczaka górna część nogi z kurczaka | świeży niezamrożony zamawiany na sztuki | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 36 | Wątróbka drobiowa | świeża niemrożona | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 37 | Szynka tradycyjnie wędzona-chłopska |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | | | | |  |  | **0** |  | **0,00** |

**Wymagania jakościowe:**

1. Dostarczone mięso, wędliny oraz podroby powinny być wysokiej jakości, świeże, bez wad jakościowych.
2. Wygląd ogólny mięsa: mięso chude i bez ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje). Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
3. Wygląd ogólny wędlin: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna; w przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, smak i zapach powinny być charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
4. Cały asortyment pakowany hermetycznie.
5. Opakowanie winno być opisane pod względem składu i alergenów.
6. Wędliny powinny posiadać jak najmniej konserwantów.

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.

…………………………………………………………………..

Podpis osoby (osób) uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy