**Załącznik do oferty - Formularz cenowy**

**Dostawa artykułów spożywczych do ZSO Nr 4 część II**

**MIĘSO I WĘDLINY**

**Informacje ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia**

1. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodne z opisem zawartym w Formularzem cenowym.
2. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP i posiadać Handlowy dokument indentyfikacyjny. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach na swój koszt i ryzyko oraz dokona jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego np. magazyn. Odbioru towaru w siedzibie Zamawiający zgodnie z jego upoważnieniem dokona wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.
4. Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz składu. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Dostarczane artykuły spożywcze muszą być świeże z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie powinien być krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.
6. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
7. Dostawy będą wykonywane sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, ale Zamawiający zastrzega sobie prawo do dostaw **5 razy w tygodniu**.
8. Jako zasadę przyjmuje się, iż dostawy zamówionych artykułów spożywczych będą realizowane od poniedziałku do piątku **w godzinach od 6:00 do 6:30**.
9. Ilości podane w Formularzu cenowym są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób.
10. **Oferty nie obejmujące całości asortymentu będą odrzucane.**
11. **Ceny podane w Formularzu cenowym nie mogą ulec zwiększeniu przez cały okres związania umową.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość  | Cena jednostkowa netto(zł) | VAT (%) | Wartośćnettokol. 4 x 6(zł) | Cenajednostkowa brutto(zł) | Wartośćbruttokol. 4 x 9 (zł) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | **Boczek wędzony, surowy kl. 1, świeży -** bez żeberek i bez skóry, stosunek mięsa do tłuszczu 2:1, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek opalanych dymem wędzarniczym.  | Kg | 70 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi kurczaka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 700 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi indyka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 280 |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża -** część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 524 |  |  |  |  |  |
|  | **Karkówka wołowa świeża-** część zasadnicza wołowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy; barwa jasnoczerwona, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa półsucha -** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, podsuszana w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 106 g mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą,  | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa kminkowa** - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa szynkowa extra -** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 57% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska –** kiełbasa wieprzowa z dodatkiem drobiu, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona skład mięsa mini. 73 % mięso wieprzowe i 5% kurczaka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa wiejska** **pieczona –**kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczonawyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 115 g mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 165 |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak cały, świeży -** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak gotowany** – polędwica drobiowa grubo rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody w osłonce niejadalnej do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 63g mięsa z piersi z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 37 |  |  |  |  |  |
|  | **Kości cielęce świeże kl. 1**  | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | **Udziec cielęcy świeży,** barwa intensywnie różowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, bez kości i ścięgien, | Kg | 165 |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet pieczony drobiowy -**zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g wyrobu- kształt-forma zbliżona do prostokąta, długość 20 – 25 cm szerokość 10-15 cm, grubości 4 6 cm, powierzchnia czysta charakterystyczna dla mięsa pieczonego, wygląd na przekroju – struktura plastra dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu pieczenia, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne mocno zwarte skupiska na przekroju, konsystencja- ścisła, krucha ,barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, szarokremowa, w blokach o wadze: 0,5 - 3 kg  | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  | **Mięso od szynki, świeże -** tylna część półtuszy, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 215 |  |  |  |  |  |
|  | **Noga z kurczaka świeże -** podobnej wielkości,o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | **Parówki z bobrownik -** kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100g produktu użyto mini. 110 g mięsa wieprzowego. Produkt bezglutenowy  | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | **Mięso wołowe Ligawa, świeże -**  Element pochodzący z udźca ćwierci wołowej. Ligawę stanowi część mięśnia dwugłowego z otaczającą tkanką łączną. Mięsnie nie powinny być postrzępione, bez dodatków, konserwantów i przeciwutleniaczy.  | Kg | 215 |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwiczki wieprzowe, świeże -** mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 245 |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica góralska -** wędzonka wieprzowa wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g użyto mini 62% schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica sopocka -** wędzonka wieprzowa ,wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 70 % mięsa wieprzowego**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Polędwica drobiowa -** wędlina drobiowa parzona w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini 49% mięsa z piersi z kurczaka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Indyk z Bobrownik -** produkt blokowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony, w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% Fileta z indyka**,** wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą.  | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka chłopska -** wędzonka wieprzowa ,wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 62 % schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą.  | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka staropolska** - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. Mięso wieprzowe 67 % wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynk drobiowa -** produkt blokowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% fileta z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg  | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka konserwowa wieprzowa -** produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.54% mięsa z szynki wieprzowej, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka gotowana –** wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, połączona z kawałków mięsa, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka sarmacka -** wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.84% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka swojska -** szynka wieprzowa, wędzona, parzona, zapiekana, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.115% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą | Kg | 17 |  |  |  |  |  |
|  | **Schab bez kości, świeży -** część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | Kg | 275 |  |  |  |  |  |
|  | **Udziec z indyka z kością** **świeży** - element tuszki indyczej obejmujący kość udową łącznie z otaczającymi mięśniami.  | Kg | 75 |  |  |  |  |  |
|  | **Żeberka paski świeże - kl. I** mięso z kością ,pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa 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, niedopuszczalny zapach płciowy | Kg | 35 |  |  |  |  |  |
|  | **Żeberka wędzone świeże -** kl. 1, mięso z kością ,pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa 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, niedopuszczalny zapach płciowy, zapach charakterystyczna dla wędzonek opalanych dymem wędzarniczym.  | Kg | 35 |  |  |  |  |  |
| **x** | **x** | **x** | **x** | **x** | **Razem****netto** |  | **Razem****brutto**  |  |

***Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest dostarczyć wykaz nazw i składników użytych do produkcji poszczególnych przetworów mięsnych wraz z zawartością procentową tych składników.***

 ………………………………………………………. ……………………………………………………….

 miejscowość, data podpis i pieczątka Wykonawcy