**Załącznik Nr 2.1 do SWZ**

………………………………

Pieczęć wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY – CZĘŚĆ 1: Mięso i wędliny wieprzowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacowana ilość** | | **Cena jednostkowa**  **netto**  **(w zł)** | | **Stawka podatku VAT**  **(%)** | **Cena jednostkowa**  **brutto**  **(w zł)** | **Wartość brutto w zł**  **(kol. 4x kol. 7)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | | **6** | **7** | **8** |
| **1.** | **Łopatka wieprzowa bez skóry i kości** – klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, konsystencja jędrna, zapach swoisty dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia czysta, niezakrwawiona | kg | 320 | |  | |  |  |  |
| **2.** | **Szynka wieprzowa bez skóry i kości** – klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, konsystencja jędrna, zapach swoisty dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia czysta, niezakrwawiona | kg | 120 | |  | |  |  |  |
| **3.** | **Schab wieprzowy bez kości** – klasa I (A), świeży, nie rozmrażany, słonina zdjęta, konsystencja jędrna, zapach swoisty dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia czysta, niezakrwawiona | kg | 100 | |  | |  |  |  |
| **4.** | **Żeberka klasa** I (A), paski środkowe, chude, świeże | kg | 35 | |  | |  |  |  |
| **5.** | **Kości wędzone** – klasa I (A), świeże | kg | 20 | |  | |  |  |  |
| **6.** | **Kiełbasa krakowska**, wędlina grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, sucha, mięso min. 70 % | kg | 30 | |  | |  |  |  |
| **7.** | **Kiełbasa żywiecka**, wędlina grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, sucha, mięso min. 70 % | kg | 30 | |  | |  |  |  |
| **8.** | **Szynka wieprzowa** gotowana, bez konserwantów, bez tłuszczu, min. 80% mięsa wieprzowego, | kg | 40 | |  | |  |  |  |
| **9.** | **Polędwica sopocka**, wędzonka wieprzowa, parzona, wędzona bez konserwantów, 70%, bez  zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie | kg | 25 | |  | |  |  |  |
| **10.** | **Kiełbasa wieprzowa** - na przekroju składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, dobrze związane, konsystencja ścisła, mięso wieprzowe min. 84 % | kg | 150 | |  | |  |  |  |
| **11.** | **Kabanosy wieprzowe**, z duża zawartością mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianów, barwników i fosforanów | kg | 15 | |  | |  |  |  |
| **12.** | **Kiełbasa cienka wieprzowa** - wędlina wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona | kg | 30 | |  | |  |  |  |
| **13.** | **Kiełbasa cienka** - wieprzowa podwędzana | kg | 15 | |  | |  |  |  |
| **14.** | **Kiełbasa szynkowa**, wędlina wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 20 | |  | |  |  |  |
| **15.** | **Mielonka tyrolska,** mięso wieprzowe, woda, sól, substancja konserwująca E250, stabilizatory E450,e451, zagęszczacz E407, wzmacniacz smaku E621, hydrolizat białka sojowego, glukoza, aromaty | kg | 40 | |  | |  |  |  |
| **16.** | **Szynka konserwowa –** wędlina wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 10 | |  | |  |  |  |
| **17.** | **Kiełbaski wieprzowe mini** – wędlina wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, mięso wieprzowe min. 84 % | kg | 25 | |  | |  |  |  |
| **18.** | **Kiełbasa szynkowa –** wędlina wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 15 | |  | |  |  |  |
| **19.** | **Parówki wieprzowe**, wędlina wieprzowa, drobno rozdrobniona, parzona, wędzona w osłonce jadalnej.  Skład: mięso wieprzowe 70%, tłuszcz 18%, woda 10%, papryka słodka, gałka muszkatołowa, substancja konserwująca E250, stabilizator E450 | kg | 30 | |  | |  |  |  |
|  | **Razem:** |  |  |  | |  | |  |  |

**Łączna cena brutto za całość przedmiotu zamówienia – część 1 zamówienia: ……………………………………………**

cena brutto ............................. zł (słownie:.....................................................................................) netto………………....... zł VAT ………….........................zł

**słownie: ………………………………………………………………………………………)**

**/powyższe wartości należy przenieść do pkt 1 Formularza ofertowego – Załącznik nr 1 do SWZ/**

Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

…………………………………

(miejscowość, data)

*(kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty  
osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)*