Załącznik nr 2

**FORMULARZ CENOWY DLA CZĘŚCI II**

Nazwa wykonawcy …………………………………………………………………………………………………………...

Adres wykonawcy ……......………………………………………………………………………………………………….

Zestawienie cenowe oferowanego przedmiotu zamówienia:

**Dostawa mięsa świeżego, wędliny i drobiu do Publicznego Przedszkola w Czudcu**

Dostarczony towar musi być I gatunku, świeży, wysokiej jakości, nie mrożony, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, tożsamy ze wskazanym w ofercie, wolny od wad uniemożliwiających ich spożycie, dostarczony w czystych nie uszkodzonych opakowaniach, bez obcych zapachów, posiadać nienaruszone cechy pierwotnego opakowania, mający odpowiedni termin ważności do spożycia podany na opakowaniu, oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwę środka spożywczego, wykaz składników występujących w środku spożywczym, nazwę producenta, termin przydatności do spożycia.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **j.m.** | **Zapotrzebowanie roczne w kg** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka VAT** | **Wartość netto** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | **Nazwa towaru równoważnego jakością lub lepszego** |
| (zł) | % | (zł) | (zł) | (zł) |  |
| 1 | **Filet z indyka** - Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Filety powinny być świeże, bez oznak zepsucia, o jednolitej barwie. pojedynczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony. | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | **Filet z kurczaka-**pojedynczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony. | kg | 290 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | **Karkówka** w całości lub mielone **,**wieprzowe, bez kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa. | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | **Kiełbasa swojska-**smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca, dająca  się łatwo ściągnąć. | kg | 2*0* |  |  |  |  |  |  |
| 5. | **Kiełbasa zwyczajna**- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak cały -** Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Kurczaki powinny być świeże, bez oznak zepsucia, o jednolitej barwie. Produkt musi posiadać certyfikaty jakości, takie jak HACCP, ISO 22000 lub równoważne. | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | **Łopatka b/k**-w całości lub mielone, część zasadnicza wieprzowiny, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa. | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | **Parówki z szynki-w składzie min-** 90% mięsa, pakowane próżniowo. | kg. | 45 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | **Polędwica sopocka-** wędlina, cienko krojona w plasterki lub w całości, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg. | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | **Szyja z indyka**  oczyszczona, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | **Schab bez kości**-cześć zasadnicza wieprzowiny, gruby, jednolity, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | **Szynka do gulaszu**- gruby, jednolity, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 14. | **Szynka konserwowa** – wędlina, cienko krojona w plasterki lub w całości, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 15. | **Szynka krucha**- wędlina, cienko krojona w plasterki lub w całości, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg. | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 16. | **Szynka okopcona**- wędlina, cienko krojona w plasterki lub w całości, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 17. | **Filet wędzony z**  **Indyka**-wędlina , plastrowana, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 20. | **Skrzydełka Kurczaka** - świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznych dla danego asortymentu. | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 21. | **Udko z kurczaka -** : Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Wątróbka powinna być świeża, bez oznak zepsucia, o jednolitej barwie. świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznych dla danego asortymentu. | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Wątróbka z kurczaka -**  Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Wątróbka powinna być świeża, bez oznak zepsucia, o jednolitej barwie. | kg | 4 |  |  |  |  |  |  |
| **OGÓŁEM** | | | | | |  |  |  |

Wartość poz. OGÓŁEM należy przenieść do formularza ofertowego

**Uwaga:** formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy