**DPS.ZP.7.2025 Załącznik nr 2 do SWZ**

**Formularz cenowy - Dostawa mięsa i wędlin**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Dostawa mięsa i wędlin dla DPS w Tolkmicku, ul. Szpitalna 2, w okresie od 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment/opis przedmiotu zamówienia** | **Podać nazwę**  **asortyment/**  **producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **Cena jednostkowa**  **netto** | **Wartość netto** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | **Karczek wieprzowy b/kości**: l gatunku, pozbawiony wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony l kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. Powierzchnia mięsa gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, bez przekrwień, bez opiłków kości, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość. Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna. |  | kg | **250,00** |  |  |
|  | **Łopatka wieprzowa bez skóry i kości** - I gatunku, bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń , dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. |  | kg | **900,00** |  |  |
|  | **Schab bez kości**: I gatunku, bez słoniny, barwa mięśnia -różowa, warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja - jędrna, elastyczna; zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. |  | kg | **250,00** |  |  |
|  | **Smalec wieprzowy –barwa biała do kremowej,** czysty bez dodatków i przypraw |  | kg | **20,00** |  |  |
|  | **Słonina surowa bez skóry**: I gatunku, płaty o grubości min. 1,5 cm, barwa biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty charakterystyczny dla świeżej słoniny, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, bez śladów zanieczyszczeń ; konsystencja - jędrna, elastyczna. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Żeberka wieprzowe w paskach:** I gatunku, minimum 70 % mięsa, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym , zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Filet z kurczaka surowy bez kości, bez skóry** - gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu. |  | kg | **600,00** |  |  |
|  | **Porcja rosołowa, surowa** - części tuszki kurczaka, gatunek I, oczyszczona, o barwie jasno-różowej lub różowej, bez wycieku, schłodzona do temperatury od -2 °C do 4°C, nie może wykazywać oznak zamrożenia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Udko z kurczaka surowe-bioderko** - waga bioderka od 150, do 200g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, bez uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu. |  | kg | **350,00** |  |  |
|  | **Udko z kurczaka surowe-pałka** - waga pałki od 100g do 150g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, bez uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu. |  | kg | **250,00** |  |  |
|  | **Skrzydło z kurczaka surowe** - waga skrzydła od 100g do 150g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, być pozbawione uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu. |  | kg | **600,00** |  |  |
|  | **Wątroba drobiowia z kurczaka** - gatunek I, surowa, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia |  | kg | **250,00** |  |  |
|  | **Żołądki drobiowe z indyka** - gatunek I, surowe, oczyszczone, jędrne i elastyczne, czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia, lekko błyszcząca powierzchnia, niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni, podroby powinny być bez rogowatego nabłonka i z usuniętą zawartością treści żołądka, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Flaki wołowe krojone gotowane** – w hermetycznych opakowaniach. Skład: żołądki wołowe co najmniej 70%, dopuszczalne błonnik sojowy .sól, woda. |  | kg | **60,00** |  |  |
|  | **Mięso wołowe** – min. klasa II/ ścinki świeże; duże kawałki mięsa powstałe z rozbioru tuszy, b/skóry, b/tłuszczu, nadające się do dalszej obróbki kulinarnej |  | kg | **20,00** |  |  |
|  | **Baleron gotowany** -produkt otrzymany z peklowanych karczków wieprzowych, bez wycieku, wędzonka soczysta z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70% , wiązana nicią wędliniarską. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Boczek wędzony** - peklowany, bez żeberek, chudy, o kształcie prostokąta, zawartość mięsa powyżej 80% , grubość minimum 3 cm, bez wycieku. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Filet z indyka** wędzony- pierś z indyka w kawałku, wędzona o zawartości powyżej 80% mięsa, soczysta i krucha, bez wycieku. |  | kg | **30,00** |  |  |
|  | **Frankfurterki wieprzowe** krótkie, cienkie kiełbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zwartości mięsa powyżej 85% , składniki drobno rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze ok.50g, |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Indyk z pasieki -** *Polędwica drobiowa przygotowana z filetów z indyka bez kości o zawartości min. 90% mięsa o delikatnym smaku i zapachu przypraw bez konserwantów i glutaminianu sodu. Świeża nie obślizgła, powierzchnia sucha, czysta, zwięzła. Wędlina pakowana luzem w opakowaniu zdatnym do kontaktu z żywnością chroniącą towar przed uszkodzeniem- towar zamawiany według potrzeb zamawiającego. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.* |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Indyk z warzywami w galarecie –** wyrób garmażeryjny z indyka z dodatkiem żelatyny wieprzowej, parzona w osłonce niejadalnej.  Skład m.in. mięso gotowane z indyka min. 45%; galareta – woda, żelatyna spożywcza wieprzowa 10%, sól , olej rzepakowy, warzywa w zmiennych proporcjach. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kaszanka** - parzona, wyprodukowana z podrobów 20 %, tłuszczu 20% , z dodatkiem krwi, kaszy jęczmiennej lub gryczanej i przypraw, w naturalnej cienkiej osłonce, waga jednego pętka 100 – 120 g |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa biała surowa** - kiełbasa cienka, wieprzowa lub wieprzowo- wołowa, średnio rozdrobniona, o zawartości minimum 70% mięsa, o jasnym kolorze, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, waga jednej kiełbaski 90 – 100g |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa drobiowa gruba** - z mięsa drobiowego z dodatkiem wieprzowiny, gruboziarnista, wędzona, parzona, suszona, w osłonce niejadalnej.  Skład: m.in. mięso z indyka, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy. (zamawiający wymaga, aby w 100g wyrobu otrzymaniu min. 110g surowców mięsnych) |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, o zawartości mięsa powyżej 80% w , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska** **podsuszana** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, o zawartości mięsa powyżej 80% w , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska sucha** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa mortadela z warzywami** : ( dodatki: pieczarki, papryka, ogórek),delikatna kiełbasa wieprzowo- drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50% , homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu. |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa mortadela**: delikatna kiełbasa wieprzowo- drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50%, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu. |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa parówkowa**: kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, o zawartości powyżej 75% mięsa, waga jednej kiełbaski 90 – 100g. |  | kg | **200,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska:** wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 70% mięsa, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga jednej laski kiełbasy 180-200g |  | kg | **250,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa wieprzowa –** gruba, drobno rozdrobniona z dodatkiem surowców drobiowych, pakowana w osłonce nie jadalnej.  Skład: m.in. mięso wieprzowe min. 55%, mięso drobiowe min. 15%, tłuszcz wieprzowy. |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa wieprzowa gruba –** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej  Skład m.in. mięso wieprzowe min.85% |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa wieprzowa gruba –** kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, pieczona, w osłonce niejadalnej  Skład m.in. szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne ( w 100g produktu użyto min. 30g mięsa wieprzowego) |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kiełbasa żywiecka wieprzowa** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, o zawartości mięsa powyżej 80% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Kości wędzone schabowe, karkowe** |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Kurczak gotowany** - *o delikatnym smaku i zapachu przypraw bez konserwantów i glutaminianu sodu. Świeża nie obślizgła, powierzchnia sucha, czysta, zwięzła. Wędlina pakowana luzem w opakowaniu zdatnym do kontaktu z żywnością chroniącą towar przed uszkodzeniem- towar zamawiany według potrzeb zamawiającego. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.* |  | Kg | **50,00** |  |  |
|  | **Luncheon meat - Mielonka prasowana -**  kiełbasa gruba, drobno rozdrobniony parzony, zawartość mięsa min. 60%, w osłonce niejadalnej, waga jednej sztuki 0k. 1,5 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Łopatka pieczona** – wędzonka wieprzowa parzona z wodą dodaną  Skład m.in. mięso wieprzowe min.70% |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Mielonka w galaretce - gulasz angielski** - Produkt blokowy wieprzowo-drobiowy drobno rozdrobniony parzony, w osłonce niejadalnej, waga jednej sztuki 0k. 1,5 kg. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Parówki cienkie z szynki** : o zwartości mięsa powyżej 80% , składniki drobno rozdrobnione, w osłonce sztucznej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 50 - 60g. |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Pasztet pieczony drobiowy** - wyrób garmażeryjny bez dodatku wieprzowiny, , pieczony o zawartości podrobów i mięsa drobiowego powyżej 75% , powierzchnia pasztetu zapieczona, pasztet w aluminiowych foremkach. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Pasztet pieczony wieprzowy** - wyrób garmażeryjny , pieczony o zawartości podrobów i mięsa wieprzowego powyżej 75% , powierzchnia pasztetu zapieczona, pasztet w aluminiowych foremkach. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Pasztetowa wieprzowa** **lub drobiowa we flaku naturalnym**- parzona, o zawartości mięsa i podrobów 60%. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Pieczeń drobiowa; Rolada drobiowo – wieprzowa**  - drobno rozdrobniona, parzona, pieczona.  Skład: m.in. surowce drobiowe min. 50% (z kurcząt i indyka, wątróbka z kurczaka min.13%), surowce wieprzowe min.30% (mięso wieprzowemin.10%), kasza manna |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Pieczeń rzymska** - wyrób garmażeryjny, pieczony o zawartości mięsa powyżej 55% , powierzchnia pieczeni zapieczona, w aluminiowych foremkach lub w blokach o wadze 0,7 – 1,0 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Polędwica drobiowa** - *Polędwica drobiowa przygotowana* z filetów z kurczaka bez kości o zawartości min. 90% mięsa o delikatnym smaku i zapachu przypraw bez konserwantów i glutaminianu sodu. Świeża nie obślizgła, powierzchnia sucha, czysta, zwięzła. Wędlina pakowana luzem w opakowaniu zdatnym do kontaktu z żywnością chroniącą towar przed uszkodzeniem- towar zamawiany według potrzeb zamawiającego. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Polędwica drobiowa** - z mięsa drobiowego, o zawartości powyżej 80%, parzona i wędzona, miękka, krucha, posypana przyprawami, o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Polędwica łososiowa** – polędwica wieprzowa wędzona, surowa, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80%, waga jednej sztuki 1 – 1,5 kg |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Polędwica sopocka** - produkt otrzymany z polędwicy lub schabu wieprzowego, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80%, barwa różowa do jasnobrązowej, waga jednej sztuki 1 – 1,5 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Polędwica wiśniowa** - produkt otrzymany z polędwicy lub schabu wieprzowego, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80%, barwa różowa do jasnobrązowej, waga jednej sztuki 1 – 1,5 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Rolada boczkowa** - boczek wędzony - rolowany, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku bez żeberek i bez skóry, wędzona, parzona, waga jednej sztuki 0,8 – 1,2 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Salceson ozorkowy biały** – zawartość ozorów min 60%. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Schab pieczony** – produkt otrzymany ze schabu wieprzowego, mięso nie rozdrabniane, zawartość mięsa powyżej 80%, posypany przyprawami, waga jednej sztuki 0,8 – 1,2 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Szynka biała wieprzowa–** bez wędzenia, o barwie jasno różowej, mięso nie rozdrabniane, zawartość mięsa min. 80%, waga jednej sztuki 1,0 – 1,5 kg |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Szynka drobiowa wysokowydajna –** szynka drobiowa, wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem białka sojowego , z dodatkiem wody.  Skład: m.in. mięso drobiowe min. 70% |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Szynka gotowana wieprzowa** - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywą tłuszczową, zawartość mięsa min. 70%, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga jednej sztuki 1,0–1,5 kg |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Szynka konserwowa wieprzowa** - szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona, o delikatnym, lekko słonawym smaku, z niewielką ilością aromatycznej galaretki, o zawartości mięsa min. 80% , prasowana, bez wycieku, w sztucznej osłonce łatwo oddzielającej się od mięsa. |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Szynka ogonówka**: wieprzowa, o zawartości mięsa 80%, mięso wiązane, parzona, wędzona, smak typowy dla peklowanego mięśnia wieprzowego, lekko słony, wyczuwalny aromat użytych przypraw, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, bez wycieku, waga jednej sztuki 0,8-1,2 kg |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | **Szynka tradycyjna wieprzowa** - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywą tłuszczową, zawartość mięsa min. 80%, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga jednej sztuki 1,0–1,5 kg |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Szynka wieprzowa** - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywą tłuszczową, zawartość mięsa min. 88%, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga jednej sztuki 1,0–1,5 kg |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Szynkowa wieprzowa** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, o zawartości mięsa powyżej 80% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej. |  | kg | **100,00** |  |  |
|  | **Wędlina blokowa wieprzowa –** produkt wieprzowy, blokowy, parzony, z wodą dodaną, z połączonych kawałków mięsa. Osłona wędliny nie jadalna.  Skład: m.in. mięso wieprzowe min.70% |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Wędlina drobiowa blokowa** – produkt blokowy z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego, o zawartości powyżej 55% mięsa, parzona i wędzona, w osłonce niejadalnej |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Wędlina drobiowa gruborozdrobniona –** gruba, parzona, w osłonce niejadalnej.  Skład: m.in. mięso drobiowe min. 50% (w tym pierś z indyka min.28%, z kurczaka min. 20%) |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Wędzonka wieprzowa –** wędzona, parzona, pieczona, z okrywą tłuszczową.  Skład: m.in. mięso wieprzowe – szynka, sól, (100g produktu wyprodukowano za 100 g mięsa wieprzowego) |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Wędzonka wieprzowa** – wieprzowa, parzona z wodą dodaną i białkiem wieprzowym  Skład m.in. mięso wieprzowe min. 80% |  | kg | **50,00** |  |  |
|  | **Wędzonka wieprzowa –** wyrób wieprzowy parzony, z wodą dodaną  Skład m.in. mięso wieprzowe min. 70% |  | kg | **50,00** |  |  |
| RAZEM KWOTA NETTO | | | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cena netto razem  w zł | Sawka VAT\* | Cena brutto razem  w zł |
|  |  |  |

**\*)** Wysokość stawki podatku VAT należy określić według przepisów obowiązujących na dzień składania oferty.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

**Opakowania jednostkowe –** opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone

**Opakowanie zbiorcze** – pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością, czyste, nieuszkodzone

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy (producenta, adres)

- nazwę produktu

- opis produktu (składniki)

- masę netto produktu

- datę (termin przydatności do spożycia)

**Inne wymagania:** termin przydatności do spożycia dla mięsa świeżego, słoniny i **kiełbasy** białej surowej – **minimum 3 dni od daty dostawy,** dla kiełbas, wędlin i pasztetów – **min.10 dni od daty dostawy**

**Na fakturze winna znajdować się waga netto produktu.**

|  |  |
| --- | --- |
| *...............................................* | *……….............................................................* |
| *(miejsce, data)* | *(podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)* |

**UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM**