Załącznik Nr 2

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

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

**FORMULARZ CENOWY DLA CZĘŚCI II**

Zestawienie cenowe oferowanego przedmiotu zamówienia:

**Dostawa mięsa świeżego, wędliny i drobiu do Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół 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** | **Wartość netto** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | **Nazwa towaru równoważnego jakością lub lepszego** |
| (zł) | (zł) | (zł) | (zł) |  |
| 1. | Boczek gotowany- plastrowany lub w kawałku, składającego się z mięsa i warstw tłuszczu, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowany próżniowo. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet wędzony z  Indyka-wędlina , plastrowana, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg. | 1 |  |  |  |  |  |
| 3. | Filet z kurczaka-pojedynczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony. | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kabanos drobiowy- bez domieszki innych rodzajów mięs – wyłącznie kurczak, świeże, pachnące, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 5. | Karkówka-wieprzowe, bez kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa | kg | 710 |  |  |  |  |  |
| 6. | 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 | 15 |  |  |  |  |  |
| 7. | 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 | 82 |  |  |  |  |  |
| 8. | Kości wieprzowe konsumpcyjne -umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznych dla danego asortymentu. | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 9. | Łopatka b/k-część zasadnicza wieprzowiny, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa | kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 10. | Mięso wołowe - udziec mielony-umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznych dla danego asortymentu. | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 11. | Noga z kurczaka- świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznych dla danego asortymentu. | kg | 118 |  |  |  |  |  |
| 12. | Porcja rosołowa-  oczyszczona, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych. | kg | 605 |  |  |  |  |  |
| 13. | Schab bez kości-cześć zasadnicza wieprzowiny, gruby, jednolity, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, | kg | 890 |  |  |  |  |  |
| 14. | Sękacz- plastrowana, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg. | 14 |  |  |  |  |  |
| 15. | Słonina wieprzowa. | kg | 33 |  |  |  |  |  |
| 16. | Szynka 4Ddo gulaszu- gruby, jednolity, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 17. | Szynka konserwowa –plastrowana lub w kawałku, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg | 56 |  |  |  |  |  |
| 18. | Szynka krucha-wędlina, plastrowana, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg. | 13 |  |  |  |  |  |
| 19. | Szynka surowa kulka- jednolity, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, | kg | 43 |  |  |  |  |  |
| 20. | Polędwica sopocka- wędlina, plastrowana, świeża, pachnąca, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, pakowana próżniowo. | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| **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