Numer referencyjny postępowania:

**WSZ-EP-23/2023**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Wykonawca…………………………………………………………………………………………

ul. ………………………………………………………………………………………………………

kod …………………………… miasto…………………………

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za ceny:

**Pakiet 1**

Dostawy 2 razy w tygodniu (poz. 1, 2, 3, 4, 8)

Dostawy 2 razy w miesiącu (poz. 5, 6, 7)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Ilość w kg  w 1 m-c | Ilość w kg w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Boczek świeży | 50 | 600 |  |  |
| 2. | Karkówka świeża b/k | 75 | 900 |  |  |
| 3. | Łopatka świeża b/k | 135 | 1`620 |  |  |
| 4. | Schab świeży b/k | 200 | 2`400 |  |  |
| 5. | Smalec | 15 | 180 |  |  |
| 6. | Wątroba wieprzowa świeża | 50 | 600 |  |  |
| 7. | Mięso wołowe gulaszowe b/k świeże II gat. | 40 | 480 |  |  |
| 8. | Szynka wieprzowa b/k | 40 | 480 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** | | | | |  |

**Wymagania jakościowe dla mięsa wieprzowego, wołowego świeżego:**

Wieprzowina:

Barwa mięśni od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowy (w zależności od asortymentu). Dopuszczalne zmatowienie powierzchni.

Zapach swoisty i charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Powierzchnia niezakrwawiona, bez opiłków kości oraz głębszych ponaciniań. Konsystencja jędrna i elastyczna. Niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni.

Smalec barwa biała do jasnokremowej. Zapach i smak charakterystyczny dla tłuszczu wieprzowego topionego.

Wołowina:

Barwa mięśni naturalna od jasnoczerwonej do wiśniowej, tłuszczu biała do jasnożółtej. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego. Bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa. Niedopuszczalny zapach obcy.

Powierzchnia czysta, sucha (dopuszczalna lekko wilgotna), na przekroju lekko połyskująca.

Niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.

Konsystencja mięśni jędrna, elastyczna natomiast tłuszczu twarda.

**Pakiet 2**

Dostawy ok. 3 razy w tygodniu

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Ilość w kg  w 1 m-c | Ilość w kg w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Ćwiartka z kurczaka mrożona | 700 | 8`400 |  |  |
| 2. | Filet z kurczaka mrożony | 170 | 2`040 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** | | | | |  |

**Wymagania jakościowe dla mięsa z kurczaka mrożonego:**

Barwa mięśni naturalna jasnoróżowa lub jasnobeżowa.

Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez opiłków kości oraz śladów pleśni.

Zapach swoisty dla mięsa drobiowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie, niedopuszczalny zapach obcy.

**Pakiet 3**

Dostawy ok. 3 razy w tygodniu

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Ilość w kg  w 1 m-c | Ilość w kg w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Mięso gulaszowe z indyka I gat. mrożone | 460 | 5`520 |  |  |

**Wymagania jakościowe dla mięsa z indyka mrożonego:**

Barwa mięśni naturalna jasnoróżowa lub jasnobeżowa.

Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez opiłków kości oraz śladów pleśni.

Zapach swoisty dla mięsa drobiowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie, niedopuszczalny zapach obcy.

**Pakiet 4**

Dostawy ok. 3 razy w tygodniu (poz. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

Dostawy ok. 1 raz w tygodniu (poz. 10)

Dostawy ok. 2 razy w miesiącu (poz. 9, 11, 12, 13, 14)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Ilość w kg  w 1 m-c | Ilość w kg w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Kiełbasa szynkowa wieprzowa, szynkowa luksusowa. | 230 | 2`760 |  |  |
| 2. | Szynkowa z filetem, polędwica drobiowa, szynka z indyka prasowana, filet maślany  z indyka. | 170 | 2`040 |  |  |
| 3. | Rolada z koperkiem, blok koperkowy. | 135 | 1`620 |  |  |
| 4. | Szynka konserwowa | 235 | 2`820 |  |  |
| 5. | Sopocka drobiowa, filet kruchy, kurczak gotowany (wędlina) | 85 | 1`020 |  |  |
| 6. | Kurczak lub Indyk w galarecie z warzywami | 45 | 540 |  |  |
| 7. | Luncheon meat, mielonka w otoczce z galaretki. | 55 | 660 |  |  |
| 8. | Baton z przyprawami, Kurczak faszerowany, Rolada faszerowana z kurczaka. | 35 | 420 |  |  |
| 9. | Kiełbasa cienka wędzona  typu śląska | 80 | 960 |  |  |
| 10. | Parówkowa gruba, serdelki | 90 | 1`080 |  |  |
| 11. | Mortadela wieprzowa | 12 | 144 |  |  |
| 12. | Pieczeń rzymska wieprzowa | 25 | 300 |  |  |
| 13. | Pasztet zapiekany | 26 | 312 |  |  |
| 14. | Salceson biały | 30 | 360 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** | | | | |  |

**Wymagania jakościowe dla wędlin i wyrobów wędliniarskich:**

Barwa na przekroju charakterystyczna dla danego asortymentu (typowa dla użytych surowców i przypraw).

Smak i zapach typowy dla danego mięsa użytego dla wyrobu poddanego procesowi technologicznemu oraz wybranej obróbce termicznej.

Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw i aromatów.

Niedopuszczalny smak oraz zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy np.: gorzki, kwaśny.

Konsystencja zwięzła, plastry o grubości 1, 5 mm – 3mm (w zależności od szerokości batonów) nie powinny się: kruszyć, łamać i rozpadać.

Konsystencja zewnętrzna dość ścisła na przekroju wszystkie składniki dość równomiernie rozmieszczone.

**2**. Podane wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.

……………………, dnia………………….r.

(Miejscowość )

……………………………………………

Podpis elektroniczny osoby uprawnionej