

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 25
„Kubuś Puchatek”
ul. Powstańców Wielkopolskich 1
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO, WĘDLINY)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. **Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku**

Dane Wykonawcy:
Nazwa:
Siedziba:
Adres poczty elektronicznej:
Numer telefonu:
REGON -, NIP -
Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
I. MIĘSO							
1	Ćwiartka z kurczaka (biodro), świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	70				
2	Filet z indyka, świeży, bez nastrojku (mięso z tuszek indyka zawierające	kg	100				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu Składniki Struktura i konsystencja ścisła, soczysta.						
3	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrojku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu Składniki Struktura i konsystencja ścisła, soczysta.	kg	493				
4	Kurczak świeży, cały klasy I, bez nastrojku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane,	kg	300				
5	Mięso indycze: udziec ze skórą, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów	kg	166				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.						
6	Mięso indycze: udziec bez skóry i bez kości, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa . Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	76				
7	Mięso gulaszowe z indyka. kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2x2, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	170				
8	Golonka indycza, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	30				
9	Szyja z indyka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	10				
10	Skrzydła indycze, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	10				
11	Mięso z uda kurczaka (bez kości, ze skórą), bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Górna część nogi właściwiej umieszczona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni	kg	65				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;						
12	Mięso z uda kurczaka (bez kości, bez skóry), bez nastrożku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;	kg	25				
13	Podudzie z kurczaka (pałki) świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	157				
14	Korpus z kurczaka (porcja rosolowa) świeży element mięsny drobiowy z kością, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Określenie produktu. Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	30				
15	Schab bez kości. mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Mięso nie nastrożkiwane. Określenie produktu – Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgow a z drugiej do kości żebrowych. Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii prostej w odległości 3cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber i następnie całkowicie odkostniona. W skład schabu wchodzi głównie mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy. Słonina całkowicie zdjęta. Wygląd i powierzchnia – Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka,	kg	160				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań .Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu; wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa wieprzowego.						
16	Szponder wołowy, mięso świeże, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. mięso świeże z kością, nie mrożone, surowenie poddane żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, barwy ciemnoczerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładka bez opłków kości.	kg	10				
17	Szynka pieczeniowa b/k „KULKA”, mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	181				
18	Karkówka wieprzowa bez kości, mięso klasy I, bez nastrzyku,(karkowy odcinek schabu, tkanaka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	14				
19	Podgardle wieprzowe, świeże bez skóry, klasa I, pakowane w pojemnik z pokrywą typu "EURO". część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych.	kg	15				
20	Łopátka wieprzowa bez kości, klasa I, bez nastrzyku, mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).	kg	170				
21	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartoci mięsa odkostnionego mechanicznie, termin do spożycia 10 dni od daty dostwy. Element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtuszy wieprzowych, z główką lub bez	kg	20				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	główki. Mizdra niepozacinana.Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa:-mięśni ciemnoróżowa, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy-tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy						
22	Mięso gulaszowe wieprzowe świeże. Określenie produktu: mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opilek kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	170				
23	Kości konsumpcyjne świeże, pokrzepowe/karkowe, co najmniej 3 dni, przydatności do spożycia kości znajdujące się w schabie, przepołowione, kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi żeber Kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia.	kg	20				
24	Mięso gulaszowe wołowe, klasa jakości I, mięso świeże, bez nastrzyku, pokowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO". Określenie produktu: mięso wołowe grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opilek kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia;niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	1				
25	Rostbef, klasa jakości I, mięso wołowe świeże z/k rosołowe, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO.	kg	5				
26	Boczek surowy wieprzowy świeży, klasa jakości I, Boczek bez żeber, bez skóry, mięso	kg	15				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	schłodzone nie mrożone. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia.						
27	Kark wołowy bez kości świeży, klasa jakości I, pakowany w pojemnika z pokrywką typu "EURO"	kg	5				
28	Goleń wołowa bez kości, świży, pakowany w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa jakości I.	kg	5				
29	Golonka wieprzowa z/k tylna, klasa jakości I, świeża, pakowana w pojemniki z pokrywą typu "euro".Małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwierzchiami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej	kg	10				
30	Polędwiczki wołowe extra , klasa jakości I, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartoci mięsa odkostnionego mechanicznie, termin do spożycia 10 dni od daty dostwy.	kg	11				
31	Ślonina surowa świeża, klasa jakości I, pakowana w pojemnik z pokrywą typu "EURO". bez skóry, minimum 2cm grubości.Określenie produktu - Podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji. Powierzchnia – sucha, czysta, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość, Struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcającą się. Barwa – biała, jednolita w całej masie, Smakowitość – dobra, Zapach – swoisty dla słoniny surowej,	kg	14				
32	Żebra wieprzowe świeże, (paski lub trójkaty - do wyboru przez zamawiającego), pakowane w pojemnik z przyrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	146				
33	Cięcina świeża, udziec b/k, klasa I, mięso świeże - nie mrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	40				
34	Kaczka świeża/mrożona klasa jakości I	kg	25				
35	Kura mięsna świeża klasa jakości I	kg	15				
36	Królik tuszka świeży klasa jakości I	kg	13				
37	Wątróbka z kurczaka, świeża, klasa jakości I, wątróbka drobiowa świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	35				
38	Wątróbka z indyka, świeża, klasa jakości I, Wątróbka z indyka świeża w postaci	kg	15				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.						
39	Wątróbka wieprzowa, świeża, klasa jakości I, bez skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień. W smaku jest lekko gorzka, otoczona cienką błonką. Na powierzchni ma posiadać marmurkowy wzór.	kg	15				
II. WĘDLINY							
1	Boczek wędzony/parzony paski, klasa I., boczek b/k poddany procesowi parzenia i wędzenia. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Boczek wp.100%, sól, przyprawy naturalne	kg	40				
2	Kielbasa podwawelska, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki Wygląd na przekroju - różowa do ciemnoróżowej barwa tłuszczu- biała barwa masy wiążącej- różowa, średnio rozdrobnione równomiernie rozdrobnienie i układ składników- rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod o Konsystencja-ściśła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy słonką. Mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.	kg	40				
3	Kabanosy klasyczne wieprzowe, średnio rozdronione, wędzone, parzone, suszone, ze 131g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g produktu, kabanosy klasyczne drobiowe z dodatkiem wieprzowiny - średnio rozdronione, wędzone, parzone, suszone, ze 107g mięsa, w tym 58g mięsa drobiowego wyprodukowano 100g produktu (drobiowe, wieprzowe, drobiowo-wieprzowe - wg	kg	1				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	wyuru przez zamawiającego). Przetwórn mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40 cm do 80 cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu –biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.						
4	Kielbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca mięsnego nie więcej niż 110%. 2 Wymagania 2.1 Wymagania organoleptyczne	kg	31				
5	Kielbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Mięso wieprzowe min. 70%, sól, przyprawy naturalne.	kg	25				
6	Kielbasa krakowska podsuszana w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs	kg	25				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.						
7	Kielbasa krakowska sucha, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	25				
8	Kielbasa żywiecka, przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych. powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane Konsystencja i struktura dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa –ciemnoróżowa do czerwonej,tłuszczu –biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego,	kg	25				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: Zawartość mięsa wieprzowego min. 90%.						
9	Kielbasa szynkowa wieprzowa, kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl.I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej rozdrobnienie i układ składników- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.	kg	25				
10	Kielbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	50				
11	Parówki wieprzowe/drobiowe o składzie nie mniej niż 70% -90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Określenie produktu	kg	50				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ściśła. Konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%-90%, woda, sól, przyprawy naturalne.						
12	Parówki z szynki, Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ściśła. Konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90%. Smak zapach – Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90% , przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.	kg	50				
13	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja ściśła, soczysta, krucha. Barwa na	kg	19				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.						
14	Polędwica lososiowa, przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony. Wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja i struktura miękka rozciągliwa; Barwa -na powierzchni -na przekroju różowa do czerwonej z odcieniem złocistym różowa do czerwonej Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu.	kg	7				
15	Filet wędzony z kurczaka, Mięso 100%. Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, wędzony, parzony. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie słony.	kg	7				
16	Filet wędzony z indyka, Mięso 100%, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 –30 cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	7				
17	Polędwica sopocka, Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne.	kg	7				
18	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7				
19	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia, 10 dni od daty dostawy. Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość	kg	7				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i pieczony bez kości.						
20	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7				
21	Kielbaski z szynki, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od dnia dostawy.	kg	60				
22	Salami, kielbasa sucha, wędzona, długo dojrzewająca, 100 g produktu wyprodukowano ze 123 g mięsa wieprzowego. kielbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm , o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-12cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Na 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego.	kg	7				
23	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7				
24	Kości wieprzowe wędzone, kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Porąbane na mniejsze części	kg	80				
25	Pierś z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7				
26	Kielbasa krakowska drobiowa bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy, wędzony, parzony, podsuszany, Składniki mięso z kurcząt (50%) mięso z indyka (50%) sól przyprawy.	op.	15				
27	Polędwica z kurcząt bezglutenowa 100g Wyrób bezglutenowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony; mięso z piersi kurcząt 89%.	op.	15				
28	Pierś pieczona bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy z mięsa piersi kurcząt grubo	op.	15				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	rozdrobiony, parzony, pieczony; filet z mięsa piersi kurcząt (97%).						
29	Paróweczki z kurcząt bezglutenowe 200g Produkt bezglutenowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony; wysoka zawartość białka, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatku fosforanów, produkt bezglutenowy; mięso z kurcząt min. (84%).	op.	5				
30	Kielbaski z kurczaka bezglutenowe Kielbasa drobiowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bezglutenowy; 100% naturalna osłonka; oskonałe na ciepło i na zimno; mięso z kurczaka min. 75%.	kg	1				
31	Szynka wieprzowa bezglutenowa 100g szynka bezglutenowa z wysoką zawartością białka. Przyrządzana ze 120 g mięsa na 100 g produktu, bez dodatku cukru.	op.	15				
32	Kielbasa żywiecka bezglutenowa 90g kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana ; mięso wieprzowe 91%.	op.	15				
33	Szynka gotowana bezglutenowa 100g wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa, mięso wieprzowe 81%.	op.	15				
34	Schab pieczony bezglutenowy 100g 100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów; wędzonka wieprzowa, parzona, pieczona.	op.	15				
35	Parówki z szynki bezglutenowe 200g parówki z 90% mięsa z szynki, bezglutenowe, bezosłonkowe. Bez dodatku glutaminianu sodu i fosforanów.	op.	5				
SUMA (wartość oferty brutto)							

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały jego zakres określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
- 4) zamówienie wykonamy w terminie wskazanym w ofercie,
- 5) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
- 6) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
- 7) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
 - a)

b)

(Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

a),

b),

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Radu (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

.....
.....
.....
.....

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

**Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*