**ZAŁĄCZNIK NR 5 IDW**

na dostawę pn. „Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin na potrzeby wyżywienia dzieci ze Szkoły Podstawowej Nr 2 w Pruszczu Gdańskim”

Znak sprawy: ZP.271.1.2024

**UWAGA: do oferty należy załączyć formularz cenowy**

**Formularz cenowy**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin na potrzeby wyżywienia dzieci ze Szkoły Podstawowej Nr 2 w Pruszczu Gdańskim**

**MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | **Boczek wędzony, parzony –** bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 190 |  |  |
| 2 | **Filet z piersi kurczaka z polędwiczką –** pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. | kg | 1 450 |  |  |
| 3 | **Filet z indyka –** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 800 |  |  |
| 4 | **Karkówka wieprzowa –** bez kości, w całości, świeża -część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 950 |  |  |
| 5 | **Kiełbasa biała surowa** | kg | 40 |  |  |
| 6 | **Kiełbasa wiejska wędzona –** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 145 |  |  |
| 7 | **Kurczak cały –** oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze 1500g. | kg | 780 |  |  |
| 8 | **Schab ekstra bez kości –** część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. | kg | 350 |  |  |
| 9 | **Szynka surowa wieprzowa – ekstra – kulka –** bez kościczęść zasadnicza wieprzowiny – odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja – jędrna, elastyczna, powierzchnia – sucha, matowa, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 820 |  |  |
| 10 | **Udko z kurczaka (bioderko)**, ze skórą bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. | kg | 900 |  |  |
| 11 | **Polędwica sopocka bez konserwantów**, 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, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. | kg | 40 |  |  |
| 12 | **Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa** | kg | 40 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** |  |

***UWAGA!!!***

***FORMULARZE CENOWE NALEŻY ZŁOŻYĆ W FORMIE ELKTRONICZNEJ TJ. PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM (E-PUAP) LUB PODPISEM OSOBISTYM (E-DOWÓD)***