Załącznik 2c

WYKONAWCA: ..........................….......................................

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

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

**Formularz asortymentowo-cenowy**

W odpowiedzi na ogłoszenie o udzielenie zamówienia publicznego oferuję wykonanie zamówienia na niżej zaproponowanych warunkach, określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wtym we wzorze umowy stanowiącym Załącznik 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, które niniejszym akceptuję:

III Część zamówienia - ***Mięso, przetwory mięsne, drób***

1. Cena oferty cyfrowo
   1. cena netto .......................................... zł
   2. VAT .......................................... zł (........%)
   3. **cena brutto** .......................................... **zł** (a + b)

Słownie

cena brutto: .................................................................................................................................

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

Na powyższą cenę brutto składają się następujące ceny jednostkowe:

| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka podatku VAT (%)** | **Ilość towaru** | **Wartość netto**  **(zł)** | **Wartość brutto**  **(zł)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Mięso z szynki świeże surowe (bez kości) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa naturalna, bez uszkodzeń mechanicznych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego | kg |  |  | 400 |  |  |
|  | Mięso z szynki mielone świeże surowe (bez kości) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa naturalna, bez uszkodzeń mechanicznych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego | kg |  |  | 300 |  |  |
|  | Łata wołowa świeża surowa | kg |  |  | 10 |  |  |
|  | Mięso gulaszowe z indyka świeże surowe czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez uszkodzeń mechanicznych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka | kg |  |  | 100 |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka świeże prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, , powierzchnia powinna być czysta, Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, | kg |  |  | 200 |  |  |
|  | Kurczak świeży kl I powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa naturalna, jasnoróżowa, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, | kg |  |  | 450 |  |  |
|  | Filet z kurczaka kl 1 świezy mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego | kg |  |  | 350 |  |  |
|  | Schab surowy świeży b/k kl.1, 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, | kg |  |  | 100 |  |  |
|  | Wołowina extra świeża otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgnistych; Powierzchnia gładka, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; Konsystencja jędrna i elastyczna, Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego |  |  |  | 100 |  |  |
|  | Polędwica drobiowa świeża pow. 80% mięsa (krojona) (brak w składzie wzmacniaczy smaku, karagenu, przeciwutleniaczy, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny, oznakowana) | kg |  |  | 50 |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowana świeża pow. 80% mięsa (krojona) ((brak w składzie wzmacniaczy smaku, karagenu, przeciwutleniaczy, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny, oznakowana ) | kg |  |  | 40 |  |  |
|  | Szynka konserwowa świeża pow. 80% mięsa (krojona) (brak w składzie wzmacniaczy smaku, karagenu, przeciwutleniaczy, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny, oznakowana ) | kg |  |  | 40 |  |  |
|  | Kiełbasa biała świeża pow. 80% mięsa bez widocznych skór i oznak tłuszczu średnio rozdrobniona, oznakowana, , brak w składzie skrobi, konserwantów, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów) | kg |  |  | 40 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska świeża 80% mięsa bez widocznych skór i oznak tłuszczu średnio rozdrobniona, oznakowana, , brak w składzie skrobi, konserwantów, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów) | kg |  |  | 70 |  |  |

* Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą na czas wskazany w ust. 8. Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
* Oświadczam, że jestem upoważniony do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję, w tym do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

**Uwaga!** Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej i większej ilości towarów po wyżej określonych cenach jednostkowych. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z dożywiania.

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

(podpis i pieczęć osoby (osób) – uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy)

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

*(miejscowość, data)*