***Załącznik nr 1.10***
***do formularza ofertowego***

---
nazwa i adres Wykonawcy

**DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO ORAZ PODROBÓW**
**DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Wartość brutto: .....

Słownie: .....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

| Lp. | Nazwa artykułu | Jm | Orientacyjna ilość zamówienia * | Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku) | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a | b | c | d | e | f | g | h |
| 1 | Boczek wp. bez kości - świeży | kg | 10,00 | | | | |
| 2 | Flaki wołowe parzone, cięte | kg | 63,00 | | | | |
| 3 | Karczek wp. bez kości - świeży | kg | 120,00 | | | | |
| 4 | Łopatka wp. bez kości - świeża | kg | 550,00 | | | | |
| 5 | Szynka wieprzowa bez kości (tzw. "kulka" / "myszka") - świeża | kg | 120,00 | | | | |
| 6 | Szynka wieprzowa bez kości - płat świeży | kg | 180,00 | | | | |
| 7 | Nóżki wieprzowe - świeże | kg | 25,00 | | | | |
| 8 | Ogony wieprzowe - świeże | kg | 32,00 | | | | |
| 9 | Ozory wieprzowe - świeże | kg | 50,00 | | | | |
| 10 | Płuca wieprzowe - świeże | kg | 40,00 | | | | |
| 11 | Schab wp. bez kości - świeży | kg | 250,00 | | | | |
| 12 | Słonina mielona - świeża | kg | 20,00 | | | | |

***Załącznik nr 1.10***
***do formularza ofertowego***

| Lp. | Nazwa artykułu | Jm | Orientacyjna ilość zamówienia * | Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku) | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a | b | c | d | e | f | g | h |
| 13 | Wołowe - extra bez kości ("zrazowa górna" / "kulka") - świeże | kg | 25,00 | | | | |
| 14 | Wołowe z kością - antrykot -świeże, cięte | kg | 140,00 | | | | |
| 15 | Żeberka wieprzowe extra mięsne, paski - świeże | kg | 60,00 | | | | |
| | | | | | **Razem** | | |

**Wartość brutto:** .....
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie,
przy zachowowaniu minimalnej wartości przedmiotu zamówienia na poziomie 70% .

**Mięso i podroby należy dostarczać w zamkniętych opakowaniach. W przypadku dostarczenia towaru w nieodpowiednich opakowaniach towar będzie podlegał zwrotowi.**

**Wymagania jakościowe dla mięsa wołowego, wieprzowego oraz podrobów**

Mięsa i podroby winny być dostarczane świeże, o swoistej dla tej grupy produktów barwie od bladoróżowej do czerwonej. W przekroju lekko wilgotne,sok mięsny przeźroczysty
Wygląd dostarczanych artykułów typowy dla danego produktu, tj.: powierzchnia dość sucha, matowa, nie śluzowata (dopuszczalna przy podrobach).
Mięsa muszą być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych.
Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęchnięcia lub obcych zapachów.

---
kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub
*podpis osobisty osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy*