PM1. 261.1.2026 Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do trzech stołówek wchodzących w skład Przedszkola Miejskiego Nr 1 w Piszu w 2027 roku na terenie miasta Pisz

Załącznik nr 2b do SWZ

Formularz asortymentowo – cenowy – Część 2

Część 2 - Dostawa mięs i produktów mięsno-wędliniarskich wieprzowych i drobiowych.

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Vat	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	**Filet pieczony z indyka** 100 g produktu wytworzono z 103 g fileta z piersi indyka	kg	95				
2.	**Filet z indyka śwież**y, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka	kg	633				
3.	**Filet z piersi kurczaka**, mięso świeże ,nie mrożone, bez skóry, bez ścięgien ,kości i chrząstek	kg	937				
4.	**Kiełbasa dobra wieprzowa** min,98% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100g produktu, średnio rozdrobniona, bez przeciwutleniaczy i sztucznych aromatów	kg	150				
5.	**Kiełbasa z indyka podsuszana** min 98% mięsa w 100g.produktu,max.10% tłuszczu w 100g produktu	kg	120				
6.	**Kurczak świeży**	kg	210				
7.	**Ćwiartka z kurczaka świeża**	kg	287				
8.	**Parówka drobiowa , min** 98% mięsa drobiowego w 100g produktu, max 10% tłuszczu	kg	100				

9.	**Parówka wieprzowa, min** 98% mięsa wieprzowego w 100g produktu, max 10% tłuszczu	kg	100				
10.	**Pasztet wieprzowo-drobiowy** min 98% mięsa w 100g produktu, max 10% tłuszczu	kg	21				
11.	**Polędwica z kurczaka ,** min 98% mięsa w 100g produktu,max.10% tłuszczu w 100g produktu	kg	100				
12.	**Polędwica z indyka** ,min 98% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produkt	kg	131				
13.	**Polędwica wieprzowa,** min 98%mięsa w 100g produktu, max 10% tłuszczu w 100g produktu	kg	35				
14.	**Porcje rosołowe korpusy** świeże ,nie mrożone	kg	850				
15.	**Skrzydełka z kurczaka świeże** ,nie mrożone	kg	25				
16.	**Schab wieprzowy pieczony**, min 98% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produktu	kg	430				
17.	**Schab wieprzowy w przyprawach** ,min 98% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produktu	kg	100				
18.	**Sękacz wieprzowy** ,min 100% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produktu	kg	50				
19.	**Smalec wieprzowy 200 g**	kg	5				
20.	**Schab wieprzowy b/k**, mięso świeże, nie mrożone,	kg	555				

	pozbawione kości, ścięgien i tkanki tłuszczowej						
21.	**Szynka krucha** ,min 98% mięsa w 100g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produktu	kg	150				
22.	**Szynka swojska wieprzowa**, min 100% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100g produktu,	kg	280				
23.	**Szynka wieprzowa bez kości świeża,** mięso z chowu polskiego, świeże, nie mrożone, element pozbawiony kości, tkanki tłuszczowej, wyselekcjonowany z udźca wieprzowego	kg	124				
24.	**Szynka kulka**, świeże mięso nie mrożone, bez tkanki tłuszczowej	kg	1250				
25.	**Szponder wołowy świeży,** nie mrożony	kg	20				
26.	**Łopatka wieprzowa bez kości**, mięso świeże ,nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien, bez dużej ilości tkanki tłuszczowej	kg	387				
27.	**Łopatka wieprzowa pieczona,**100% mięsa w 100 g produktu,max.10% tłuszczu w 100 g produktu	kg	15				
						Razem:	

Zamawiający informuje, że tam gdzie przedmiot zamówienia został opisany przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, dopuszcza rozwiązania równoważne opisanym. Za artykuły spożywcze równoważne Zamawiający uzna wyłącznie takie produkty, których skład, tj. zawartość poszczególnych składników, jest nie gorszy niż skład produktów

wskazanych z nazwy .W celu oceny równoważności Zamawiający dokona porównania składu produktów zaoferowanych przez Wykonawcę ze składem produktów wskazanych z nazwy.

INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA:

1. W kolumnie nr 5 należy podać cenę jednostkową netto za 1 jednostkę miary danego asortymentu.
2. W kolumnie nr 6 należy podać stawkę podatku VAT dla 1 jednostki miary danego asortymentu.
3. W kolumnie nr 7 należy podać cenę jednostkową brutto za 1 jednostkę miary danego asortymentu.
4. W kolumnie nr 8 należy podać iloczyn ceny jednostkowej brutto (z kolumny nr 7) i ilości jednostek miary (z kolumny nr 4).
5. Wartości w kolumnach nr 5, 7 i 8 powinny być podane z dokładnością do **dwóch** miejsc po przecinku i muszą być wyliczone zgodnie z matematyczną zasadą zaokrąglania liczb do części setnych.
6. Wszystkie pozycje w powyższym formularzu asortymentowo - cenowym powinny być wypełnione. Nieuwzględnienie w tabeli chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych spowoduje **odrzucenie oferty.**
7. Wartość brutto z wiersza Razem należy przenieść do Załącznika Nr 1b do SWZ – formularz ofertowy -Część 2.

Wykonawca lub właściwie umocowany przedstawiciel
Wykonawcy podpisuje dokument
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym