

Formularz cenowy na realizację zadania nr 1 – dostawy mięsa i produktów wędliniarskich  
(kod CPV: 15100000-0)

Lp.	Nazwa artykułu	J. miary	Ilość	Cena jedn.brutto w zł	Wartość brutto w zł (iloczyn kolumny 4 i 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Boczek surowy, świeży o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu	kg	8		0,00	
2	Boczek wędzony, parzony bez kości, mięso min. 79%	kg	15		0,00	
3	Filet z piersi indyka, surowy, świeży, niemrożony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, bez skóry i kości, barwa od jasno różowej do różowej. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	175		0,00	
4	Filet z piersi kurczaka, b/k, surowy, świeży, niemrożony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, bez skóry i kości, barwa od jasno różowej do różowej. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	200		0,00	
5	Kiełbaski frankfurterki wieprzowe w naturalnej osłonce, zawartości mięsa min. 80%	kg	9		0,00	
6	Karkówka wieprzowa, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	30		0,00	
7	Kiełbasa krakowska sucha o zawartości mięsa min. 80%, krojona w plastry	kg	3		0,00	
8	Kiełbasa biała, parzona, średniorozdrobniona – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	6		0,00	
9	Kiełbasa śląska, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	80		0,00	
10	Kiełbaski drobiowe, parzone, w osłonce naturalnej, min 90% mięsa, świeże	kg	9		0,00	
11	Kości ze schabu, wędzone, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	4		0,00	
12	Łopatką wieprzową bez kości i skóry, surowa, odtłuszczona, odbloniona, poj. kawałki 2-3kg, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	160		0,00	
13	Mięso mielone, surowe, z łopatką wieprzową bez zawartości skór i stoniny bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	60		0,00	
14	Mięso wołowe, extra, surowe, świeże min. kawałki 2-3kg, bez kości, surowa, świeża z młodych tusz wołowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	20		0,00	
15	Parówki delikatesowe, wieprzowe (hot-dog), o zawartości mięsa min. 65% w osłonce poliamidowej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny zapach mięsa, nie mogą zawierać MOM-u (mięso oddzielone mechanicznie)	kg	15		0,00	
16	Podudzie kurczaka z kością, surowe, świeże, niemrożone	kg	150		0,00	
17	Poledwica drobiowa, o zawartości mięsa min 75%, parzona	kg	9		0,00	
18	Schab wieprzowy bez kości, surowy, świeży z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowany o terminie przydatności min. 3 dni	kg	80		0,00	
19	Szyja z indyka bez korpusów, surowa, świeża, niemrożona	kg	90		0,00	
20	Szynka wieprzowa konserwowa, o zawartości mięsa min 85%, krojona w plastry	kg	3		0,00	
21	Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 90%, wędzona, gotowana, krojona w plastry	kg	3		0,00	
22	Szynka wieprzowa kulka, świeża, surowa, poj. kawałki min. 2 kg, bez kości, odtłuszczona, odbloniona, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	80		0,00	
23	Winerki wieprzowe, parzone, mięso min. 90%, w naturalnej osłonce	kg	6		0,00	
24	Żeberka wieprzowe surowe, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	80		0,00	
	<b>Razem:</b>	-	-	-	<b>0,00</b>	

Podane gramatury stanowią wagę netto. Dostarczone towary muszą być świeże oraz odpowiadać wymogom określonych odrębnymi przepisami. Na dostarczone towary Wykonawca jest obowiązany posiadać wymagane, odrębnymi przepisami, badania i atesty, których okazania może zażądać Zamawiający. Dostawy w ramach zadania nr 1 będą realizowane na podstawie zapotrzebowania, sporządzonego przez Zamawiającego na cały miesiąc. Zapotrzebowanie określi asortyment i ilość towaru przewidywanego do dostawy w danym miesiącu. Dostawy konkretnych towarów będą realizowane dwa razy w tygodniu (poniedziałek, środa - do godz. 7.00) w ilości wykazanej w szczegółowej specyfikacji przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem.

Oświadczam, że oferowane przeze mnie artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.)

/podpis i pieczęć Wykonawcy/