

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 wędzony, parzony bez kości, mięso min. 79%	kg	40		0,00	
2	Filet z piersi indyka, surowy, świeży, niemrożony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, bez skóry i kości, barwa od jasno różowej do różowej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	300		0,00	
3	Filet z piersi indyka, wędzony 100% mięsa	kg	4		0,00	
4	Filet z piersi kurczaka, pojedynczy, 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	290		0,00	
5	Kiełbaski frankfurterki wieprzowe w naturalnej osłonce, zawartości mięsa min. 80%	kg	10		0,00	
6	Kabanos wieprzowo wołowy zawartość mięsa min 90%, nie więcej niż 10g/100g, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl.I	kg	16		0,00	
7	Karkówka wieprzowa, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	240		0,00	
8	Kiełbasa krakowska sucha o zawartości mięsa min. 80% krojona w plastry, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl.I	kg	12		0,00	
9	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, parzona, gruba – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 80%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	2		0,00	
10	Kiełbasa śląska, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	40		0,00	
11	Kiełbaski drobiowe, parzone, w osłonce naturalnej, min 90% mięsa, świeże	kg	32		0,00	
12	Kości ze schabu, surowe, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tuszy wieprzowych, świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości.	kg	10		0,00	
13	Kości ze schabu, wędzone, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tuszy wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	8		0,00	
14	Łopátka wieprzowa 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	150		0,00	
15	Mięso mielone, surowe, z łopatek wieprzowej bez zawartości skór i słoniny bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	250		0,00	
16	Mięso wołowe, extra, surowe, świeże min. kawałki 2-3kg, b/k, surowa, świeża z młodych tuszy wołowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	35		0,00	
17	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	60		0,00	
18	Podudzie kurczaka z kością, surowe, świeże, niemrożone	kg	360		0,00	
19	Połądwica drobiowa, krojona plastry o zawartości mięsa min 90%, parzona	kg	4		0,00	
20	Połądwiczki wieprzowe w jednym kawałku bez warkocza około 500g surowe, świeże bez kości, z młodych półtuszy wp, nie pakowana, o terminie przydatności min. 3 dni	kg	35		0,00	
21	Połądwica sopočka wędzona gotowana krojona plastry o zawartości mięsa min 85%,	kg	28		0,00	
22	Schab wieprzowy bez kości, surowy, świeży z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowany o terminie przydatności min. 3 dni	kg	240		0,00	
23	Skrzydło z kurczaka, bez korpusu, surowe, świeże	kg	20		0,00	
24	Szyna z indyka bez korpusów, surowa, świeża	kg	5		0,00	
25	Szynka wieprzowa konserwowa o zawartości mięsa min 85%, krojona w plastry	kg	6		0,00	
26	Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 85%, wędzona, gotowana, krojona w plastry, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	kg	6		0,00	
27	Szynka wieprzowa, świeża bez kości, surowa, poj. Kawałki min. 2 kg, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	340		0,00	
28	Szynka cygańska gotowana, krojona w plastry, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	kg	14		0,00	

29	Wątróbka drobiowa, surowa, świeża, niemrożona	kg	30		0,00	
30	Winerki wieprzowe, parzone, mięso min.90%, w naturalnej osłonce, niemrożony	kg	30		0,00	
31	Szponder wołowy ,surowy ,świeży, niemrożony	kg	55		0,00	
Razem:		-	-	-	0,00	

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 trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, czwartek - do godz. 7.30) 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 Żywnienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.)

/podpis i pieczętka Wykonawcy/