

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	32		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. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	96		0,00	
3	Filet z piersi kurczaka, 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	96		0,00	
4	Kiełbaski frankfurterki wieprzowe w naturalnej osłonce, zawartości mięsa min. 80%	kg	32		0,00	
5	Karkówka wieprzowa, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, niepakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	120		0,00	
6	Kiełbasa krakowska sucha, krojona w plastry, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmocniaczy smaku i substancji zagęszczających, KL.I	kg	21		0,00	
7	Kiełbasa biała, parzona, cienka, średniorozdrobniona – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	21		0,00	
8	Kiełbasa śląska, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	36		0,00	
9	Łopátka wieprzowa bez kości i skóry, surowa, odtłuszczona, odbloniona, poj. kawałki 2-3kg, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, niepakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	45		0,00	
10	Mięso wołowe, extra, surowe, świeże, min. kawałki 2-3kg, bez kości, surowa, świeża z młodych tusz wołowych, niepakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	120		0,00	
11	Schab wieprzowy bez kości, surowy, świeży z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowany o terminie przydatności min. 3 dni	kg	60		0,00	
12	Szyja z indyka bez korpusów, surowa, świeża, niemrożona	kg	30		0,00	
13	Szynka wieprzowa konserwowa, o zawartości mięsa min 85%, krojona w plastry	kg	6		0,00	
14	Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 90%, wędzona, gotowana, krojona w plastry	kg	21		0,00	
15	Szynka wieprzowa, świeża bez kości, surowa, poj. kawałki min. 2 kg, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, niepakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	80		0,00	
16	Wątróbka drobiowa, surowa, świeża, niemrożona	kg	20		0,00	
17	Winerki wieprzowe z cielęciny, parzone, mięso min. 90%, w naturalnej osłonce, świeże	kg	48		0,00	
18	Półdzwica sopocka, wieprzowa, wędzona, bez konserwantów, zawartość mięsa min. 95%, zawartość tłuszczu poniżej 20%, krojona w plastry	kg	21		0,00	
19	Kurczak patroszony, z wolnego wybiegu, świeży, tusza, z wolnego wybiegu	kg	32		0,00	
20	Skrzydła z kurczaka, świeże, bez kości grzbietowej	kg	80		0,00	
21	Skrzydła z kaczki, świeże, bez kości grzbietowej	kg	30		0,00	
22	Śłonina, mielona, surowa, świeża	kg	8		0,00	
23	Udziec z indyka z kością, surowy, świeży	kg	96		0,00	
24	Filet z piersi indyka, wędzony, 100% mięsa, gat. I	kg	28		0,00	
25	Wątroba z indyka, surowa, świeża	kg	24		0,00	
26	Cielęcina b/k, surowa, świeża, kawałki min. 2-3 kg, niepakowana, o terminie przydatności min. 3 dni	kg	36		0,00	
27	Półdzwiczki wieprzowe, w jednym kawałku bez warkocza, około 500g, surowe, świeże z młodych półtuszy wieprzowych, bez kości, niepakowane o terminie przydatności min. 3 dni	kg	50		0,00	
28	Udka z kaczki, świeże, niemrożone, gat. I	kg	20		0,00	
29	Skrzydła z indyka, świeże, bez kości grzbietowej, gat. I	kg	80		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 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 Żywności (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.)

/podpis i pieczęć Wykonawcy/