

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

Lp.	Nazwa artykułu	J.M.	Ilość	Cena jedn.brutto w zł	Wartość brutto w zł (iloczyn kolumny 4 i 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Biodrówka wieprzowa, z niewielką warstwą tłuszczu, bez kości, o zwartej i gładkiej powierzchni, świeża, niemrożona	kg	6		0,00	
2	Boczek wędzony, parzony bez kości, mięso min. 79%	kg	100		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	150		0,00	
4	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	450		0,00	
5	Filet z indyka, wędzony, zawartość mięsa z indyka min. 90%	kg	2		0,00	
6	Golonka wieprzowa tylna świeża, niemrożona	kg	6		0,00	
7	Kiełbaski frankfurterki wieprzowe, w naturalnej osłonce, o zawartości mięsa min. 80%	kg	2		0,00	
8	Karkówka wieprzowa, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	180		0,00	
9	Kiełbasa krakowska sucha, o zawartości mięsa min. 80%, krojona w plastry	kg	1		0,00	
10	Kiełbasa biała, parzona, średniorozdrobniona – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	3		0,00	
11	Kiełbasa śląska, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	100		0,00	
12	Kiełbaski drobiowe, parzone, w osłonce naturalnej, min 90% mięsa, świeże	kg	2		0,00	
13	Kiełbasa podwawelska, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, o zawartości mięsa min. 80%	kg	60		0,00	
14	Kurczak świeży, niemrożony, patroszony, tusza, z wolnego wybiegu	kg	40		0,00	
15	Łopátka wieprzowa na pieczeń, odtłuszczona, odbłoniona, poj. kawałki 2-3 kg, świeża, bez kości i skóry, surowa z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	200		0,00	
16	Mięso wołowe, extra, surowe, świeże z młodych tusz wołowych. Min. kawałki 2-3kg, bez kości, nie pakowane, o terminie przydatności min. 3 dni	kg	60		0,00	
17	Parówki delikatosowe, wieprzowe (hot-dog), o zawartości mięsa min. 80%, w osłonce poliamidowej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny zapach mięsa, nie mogą zawierać MOM-u (mięso oddzielone mechanicznie)	kg	3		0,00	
18	Paszтетowa drobiowa (min. 41% drobiu), z dodatkiem wieprzowiny (min. 20%)	kg	1		0,00	
19	Podudzie kurczaka z kością, surowe, świeże, niemrożone	kg	10		0,00	
20	Półędwica cygańska bez konserwantów min. 90% mięsa	kg	1		0,00	
21	Półędwica drobiowa, o zawartości mięsa min 75%, parzona	kg	2		0,00	
22	Porcja rosółowa ze skrzydełkami z kurczaka, świeża	kg	80		0,00	
23	Schab wieprzowy bez kości, surowy, świeży z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowany o terminie przydatności min. 3 dni	kg	100		0,00	
24	Ślonina wędzona b/s, o grubości min. 3 cm	kg	6		0,00	
25	Skrzydółka z kaczki świeże, niemrożone	kg	20		0,00	
26	Skrzydółka z kurczaka świeże, niemrożone	kg	60		0,00	
27	Szpander wołowy świeży, niemrożony, o barwie ciemnoczerwonej, z nieznacznym przerostem tłuszczowym	kg	20		0,00	
28	Szysła z indyka bez korpusów, surowa, świeża, niemrożona	kg	9		0,00	
29	Szynka wieprzowa konserwowa, o zawartości mięsa min 85%, krojona w plastry	kg	1		0,00	
30	Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 90%, wędzona, gotowana, krojona w plastry	kg	1		0,00	
31	Szynka wieprzowa, bez kości, poj. kawałki min. 2 kg, surowa, świeża, z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	25		0,00	
32	Rosbeef wołowy z kością świeży, niemrożony	kg	20		0,00	
33	Udło z kurczaka bez kości krzyżowej, świeże, surowe, niemrożone	kg	10		0,00	
34	Wątróbka drobiowa, surowa, świeża, niemrożona	kg	1		0,00	
35	Winerki wieprzowe, parzone, mięso min. 90%, w naturalnej osłonce	kg	4		0,00	
36	Żeberka wieprzowe surowe, paski, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tuszy wieprzowych, o barwie jasnoróżowej, powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	45		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 przewidzianego do dostawy w danym miesiącu. Dostawy konkretnych towarów będą realizowane trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa i piątek – godz. 7.00-8.30) 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 Żywności (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.)

/podpis i pieczęć Wykonawcy/