

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ VII ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY RÓŻNE”

Uwaga! Ceny jednostkowe i wartości proszę podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)	Cena jednostkowa netto (E)	Wartość netto Poz. (D) X Poz. (E) (F)	Stawka podatku VAT w % (G)	Cena jednostkowa brutto (H)	Wartość brutto Poz. (D) x Poz. (H) (I)	Opis produktu równoważnego (J)
1	Łopata wieprzowa b/k	kg	1100						
2	Karczek wieprzowy b/k	kg	150						
3	Schab b/k	kg	290						
4	Szynka surowa b/k górna/dolna zrazowa	kg	50						
5	Boczek surowy b/k b/s	kg	90						
6	Boczek wędzony	kg	95						
7	Kiełbasa krakowska podsuszana	kg	5						
8	Kiełbasa krakowska podsuszana drobiowa	kg	5						
9	Krupniok tradycyjny	kg	175						
10	Parówki drobiowe	kg	75						
11	Szynka drobiowa, bez konserwantów	kg	70						
12	Szynka z indyka, bez konserwantów	kg	50						
13	Kiełbasa śląska	kg	100						
14	Kiełbasa biała parzona	kg	60						
15	Kiełbasa toruńska	kg	60						
16	Kiełbasa kminkowa	kg	5						
17	Kiełbasa szynkowa	kg	5						
18	Kiełbasa mortadela	kg	94						
19	Kita wędzona wieprzowa	kg	20						
20	Podgardle wędzone	kg	45						
RAZEM WARTOŚĆ ZA CZĘŚĆ VII:									

....., dn.

.....

podpis opatrzone pieczęcią imienną lub czytelny podpis

(z podaniem imienia i nazwiska) osoby upoważnionej do podpisania oferty

Warunki zamówienia :

1.Mięsa mają być dostarczane świeże, tzn. nie mrożone, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione.

- 2.Konsystencja mięsa jędrna, odkształniająca się, elastyczna, barwa właściwa dla danego rodzaju,
- 3.Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy.
- 4.Mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch.
- 5.Wędliny klasy I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona.
- 6.Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm bądź wg zamówienia wagowego.
- 7.Termin przydatności do spożycia mięs i przetworów nie może być krótszy niż 5 dni.
- 8.Dostawa towaru min. 2 razy w tygodniu do godz. 7:00.