

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ VIII ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO WOŁOWE I CIEŁĘCE”**

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	Łopatka cielęca	kg	160						
2	Udziec wołowy	kg	360						
3	Wołowe gulaszowe ekstra (czyste mięso w kawałkach bez łożu, kości i ścięgien, świeże	kg	120						
<b>RAZEM WARTOŚĆ ZA PAKIET VIII MIĘSO WOŁOWE I CIEŁĘCE</b>									

....., dn .....

.....

podpis opatrzone pieczęcią imienną lub czytelny podpis

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

**Warunki zamówienia :**

- Mięsa mają być dostarczane świeże, tzn. nie mrożone, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione.
- Konsystencja mięsa jędrna, odkształcająca się, elastyczna, barwa właściwa dla danego rodzaju.
- Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy.
- Mięso wołowe z bydła młodego, jałówek, wolców, buhajków.
- Termin przydatności do spożycia mięs nie może być krótszy niż 5 dni.
- Dostawa towaru 2 razy w tygodniu do godz. 7:00, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.