

.....
pieczęćka oferenta

PAKIET NR 5

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 10

Mięso CPV 15110000-2, wędliny 15131130-5, konserwy mięsne 15131000-5 , wyroby garmazeryjne 15.89.42.00-3

Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za jednostkę miary	Wartość netto	stawka podatku VAT w %	Wartość brutto
1	Mięso wołowe	rosołowe	1 kg	20				
2	Mięso wołowe gulaszowe	bez kości	1 kg	20				
3	Szponder wołowy		1 kg	10				
4	Kark wołowy	bez kości	1 kg	50				
5	Pieczeń wołowa z udźca	bez kości	1 kg	100				
6	Wołowina b/k	bez kości extra	1 kg	100				
7	Schab wieprzowy b/k	bez kości, bez otoki tłuszczowej	1 kg	500				
8	Żeberka wieprzowe	paski z warstwą mięsa	1 kg	100				
9	Łopatka wieprzowa	bez gołonki, bez skóry, bez tłuszczu, bez kości	1 kg	300				
10	Karczek	bez kości	1 kg	100				
11	Szynka wieprzowa	bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	1kg	400				
12	Słonina		1 kg	15				
13	Podgardle wp.		1 kg	20				
14	Kiełbasa zwyczajna	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 60% mięsa	1 kg	50				

15	Kiełbasa śląska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200				
16	Kiełbasa wiejska	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	1000				
17	Frankfurterki	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa	1 kg	200				
18	Kiełbasa podlaska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200				
19	Kiełbasa szynkowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	50				

20	Kiełbasa krakowska, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo- drobiowego , wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	100				
21	Kiełbasa krakowska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	100				
22	Kiełbasa żywiecka, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo- drobiowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100 % mięsa	1 kg	100				
23	Kiełbasa żywiecka	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	100				
24	Ogonówka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200				

25	Szynka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200				
26	Szynka extra	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 90% mięsa	1 kg	100				
27	Szynka gotowana	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 60 % mięsa	1 kg	50				
28	Szynka pieczona	Wędlina wieprzowa, pieczona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano min ze 110g mięsa	1 kg	100				
29	Baleron	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	50				
30	Schab tradycyjny	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa	1 kg	150				

31	Polędwica sopocka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	200				
32	Szynka konserwowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50				
33	Szynka biała	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50				
34	Szynka w galarecie	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 50% mięsa	1kg	50				
35	Pasztet drobiowy	Pasztet z mięsa drobiowego lub drobiowo-wieprzowy, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30				
36	Pasztet z pieca	Pasztet o zawartości mięsa minimum 65%, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	kg	30				

37	Paszтет wieprzowy	Paszтет z mięsa wieprzowego, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30				
38	Kiszka jęczmienna	Wędlina podrobowa wieprzowa, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	200				
39	Kabanosy	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-podsuszana VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 95 % mięsa	1 kg	100				
40	Boczek rolowany	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	100				
41	Boczek wędzono-parzony	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	300				
42	Łopátka prasowana	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona, osłónka barierowa, termin przydatności min. 21 dni	1 kg	50				
43	Tyrolska	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50				

44	Szynka mielona	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50				
45	Parówki	Wędlina z mięsa wieprzowego, parówka śniadaniowa w osłonce barierowej wędzona-parzona, VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	400				
46	Delikatesowa z warzywami	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50				
47	Polędwica z indyka	Wędlina z mięsa indyka, kawałek mięsa nie rozdrobniony wędzony, parzony VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa z indyka	1 kg	100				
48	Baton drobiowy	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego	1 kg	50				

49	Polędwica drobiowa	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa drobiowego	1 kg	50				
50	Smaczek w konserwie	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	100				
51	Salami	Wędlina wieprzowa, dojrzewająca VACUM lub MAP termin przydatności min. 21 dni	1 kg	100				
52	Smalec zwykły	op. 200g	1 kg	15				
	Suma							

Wymagania jakościowe

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

Oznakowania opakowania zbiorczego:

nazwa środka spożywczego

dane identyfikujące producenta środka spożywczego

dane identyfikujące miejsce pochodzenia

zawartość netto środka spożywczego

data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 14 do numeru 51

.....

Podpis i pieczęć osoby

