

.....
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 | 100 | | | | |
| 5 | Pieczeń wołowa z udźca | bez kości | 1 kg | 150 | | | | |
| 6 | Wołowina b/k | bez kości extra | 1 kg | 150 | | | | |
| 7 | Schab wieprzowy b/k | bez kości, bez otoki tłuszczowej | 1 kg | 600 | | | | |
| 8 | Żeberka wieprzowe | paski z warstwą mięsa | 1 kg | 100 | | | | |
| 9 | Łopatka wieprzowa | bez gołonki, bez skóry, bez tłuszczu, bez kości | 1 kg | 400 | | | | |
| 10 | Karczek | bez kości | 1 kg | 100 | | | | |
| 11 | Szynka wieprzowa | bez kości, bez skóry, bez tłuszczu | 1kg | 800 | | | | |
| 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, w jelicie baranim lub osłonce kolagenowej | 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, w jelicie baranim | 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 | | | | |
| | 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

