

dot. DPS.701.2018

Część IV – Drób

**Formularz cenowy na sukcesywne dostawy drobiu
dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pod nazwą:
„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
z siedzibą w Skarżysku-Kamiennej, ul. Sporna 6 na rok 2019”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł [e*f]	Wartość brutto w zł [e*g]
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
1.	Kurczaki świeże, patroszone Wymagania klasyfikacyjne: kurczaki świeże, dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, resztki upierzenia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	84				
2.	Noga z kurczaka świeże Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez krwi i zanieczyszczeń, barwa i zapach charakterystyczna dla mięsa drobiowego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	400				

3.	Pierś z indyka (filet) świeże Wymagania klasyfikacyjne: mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	35				
4.	Pierś z kurczaka (filet) świeże Wymagania klasyfikacyjne: mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	65				
5.	Porcje rosołowe (korpusy z kurczaka) Produkt mrożony, pakowany po 1 lub 2kg. Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez skrzydełek, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	590				
6.	Wątróbka drobiowa świeże Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru tuszek kurcząt, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, barwa i zapach charakterystyczna dla podrobów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	70				

7.	Żołądki drobiowe świeże Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru tuszek kurcząt, żołądki powinny być właściwie umięśnione, przycięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej,, barwa i zapach charakterystyczna dla podrobów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.		kg	70				
RAZEM:								

UWAGI:

1. Formularz cenowy należy wypełnić i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe.
2. W kolumnie „C” należy podać nazwę handlową produktu, który spełnia warunki określone w specyfikacji artykułu. Dopuszcza się wpisanie i dostawy kilku artykułów spełniających określone warunki. Istotne by ceny w/w artykułów, w trakcie trwania dostaw były takie same.

..... dnia
(miejscowość) (data)

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)