

dot. DPS.593.2019

Część 3 – Mięso i wędliny

Formularz cenowy na sukcesywne dostawy mięsa i wędlin
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 2020”

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>
MIĘSO								
1.	Flaki wołowe mięso mrożone, pakowane po 0,4 – 0,5kg Wymagania klasyfikacyjne: flaki suche, krojone, mrożone w temp poniżej -18°C zapach naturalny. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, brak oznakowania produktu,.		kg	50				
2.	Łopatką wieprzową świeże mięso, bez kości Wymagania klasyfikacyjne: 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	260				

3.	<p>Rozbratel wołowy świeże mięso, bez kości</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	300				
4.	<p>Schab wieprzowy świeże mięso, bez kości</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	120				
5.	<p>Szynka wieprzowa świeże mięso, bez kości</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	130				
WĘDLINY								
6.	<p>Baleron drobiowy waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	85				
7.	<p>Baleron wieprzowy waga 1szt: ~1kg lub ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wieprzowego min. 51%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	60				

8.	<p>Baton szynkowy drobiowo-wieprzowy, waga 1szt: ~1,3kg (+/- 15g) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min.51%, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	145				
9.	<p>Boczek gotowany waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g) Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	20				
10.	<p>Filet drobiowy waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	125				
11.	<p>Karczek pieczony waga 1szt: 1kg lub 1,5kg (+/- 15g) Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	15				
12.	<p>Kaszanka jęczmienna waga 1opak. ~600-700g Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	35				

13.	<p>Kiełbasa – mortadela waga 1szt ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	130				
14.	<p>Kiełbasa cienka z mięsa drobiowego waga opak. ~1,5kg (+/-15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	100				
15.	<p>Kiełbasa krakowska drobiowa waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 60%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	110				
16.	<p>Kiełbasa mielonka waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 55%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	20				
17.	<p>Kiełbasa parówkowa Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 55%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				

18.	<p>Kiełbasa podwawelska wieprzowa</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wieprzowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 55%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	70				
19.	<p>Kiełbasa szynkowa (drobiowa) waga 1szt ~2kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	135				
20.	<p>Kiełbasa żywiecka waga 1szt. 1kg lub 1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wieprzowego min. 55%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	35				
21.	<p>Kurczak faszerowany waga 1 szt ~1,1kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	80				
22.	<p>Parówki drobiowe waga jednej parówki maks. 60g opakowania zbiorcze 60-64szt., lub mniejsze dające w sumie łączną ilość 60-64szt.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	130				

23.	<p>Pasztet drobiowy opakowanie: plastikowe, zgrzewane - 130-140g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: pasztet z mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla produktu, opakowanie szczelne.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszki.</p>		sztuk	220				
24.	<p>Pasztet drobiowy opakowanie: puszka metalowa - 390g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: pasztet z mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla produktu, opakowanie szczelne.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszki.</p>		sztuk	40				
25.	<p>Pasztet pieczony z mięsa drobiowego</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				
26.	<p>Pasztetowa drobiowa waga 1szt: ~300g (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				
27.	<p>Pieczeń rzymska drobiowa waga 1szt: ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	40				

28.	<p>Polędwica drobiowa waga 1szt. ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 40%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	150				
29.	<p>Polędwica wieprzowa waga 1szt. ~1,5kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wieprzowego min. 55%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	60				
30.	<p>Salami (wieprzowo-wołowe)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: min. 135g mięsa na 100g wędliny, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	20				
31.	<p>Salceson drobiowy waga 1 szt. ~1,25kg (+/- 15g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego min. 51%, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	80				
32.	<p>Salceson włoski</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				

33.	Schab wieprzowy pieczony Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	15				
34.	Szynka drobiowa waga 1 szt. ~1,3kg (+/- 15g) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa drobiowego nie oddzielanego mechanicznie, min. 51%, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	80				
35.	Szynka wieprzowa Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wieprzowego min. 65%, zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	70				
SŁONINA								
36.	Słonina Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	24				
SMALEC								
37.	Smalec opakowanie: kostka 200g Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	2				
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)