

dot. DPS.593.2019  
Część 4 – 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 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>
1.	<p>Kurczaki świeże, patroszone <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kurczaki świeże, dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, resztki upierzenia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	120				
2.	<p>Noga z kurczaka świeże <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt uzyskany z rozbioru kureząt, bez krwi i zanieczyszczeń, barwa i zapach charakterystyczna dla mięsa drobiowego. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	450				

3.	<p><b>Pierś z indyka (filet)</b> świeże</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	80				
4.	<p><b>Pierś z kurczaka (filet)</b> świeże</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, mięso prawidłowo wykrwawione, jędrne, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	100				
5.	<p><b>Porcje rosołowe (korpusy z kurczaka)</b> Produkt mrożony, pakowany po 1 lub 2kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez skrzydełek, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	620				
6.	<p><b>Skrzydła z kurczaka</b> świeże</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez krwi i zanieczyszczeń, barwa i zapach charakterystyczna dla mięsa drobiowego.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	50				

6.	<p>Wątróbka drobiowa świeże</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt uzyskany z rozbioru tuszek kurcząt, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, barwa i zapach charakterystyczna dla podrobów.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	100				
7.	<p>Żołądki drobiowe świeże</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	100				
<b>RAZEM:</b>								

### 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)