

dot. DPS.752.2020
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 2021”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1.	<p>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.</p>		kg	120				
2.	<p>Noga z kurczaka świeże Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru kurcząt, 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.</p>		kg	450				

3.	<p>Pierś z indyka (filet) świeże</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, 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	90				
4.	<p>Pierś z kurczaka (filet) świeże</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: mięso drobiowe zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, 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	90				
5.	<p>Porcje rosołowe (korpusy z kurczaka) Produkt mrożony, pakowany po 1 lub 2kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez skrzydełek, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	620				
6.	<p>Skrzydła z kurczaka świeże</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt uzyskany z rozbioru kurecząt, bez krwi i zanieczyszczeń, barwa i zapach charakterystyczna dla mięsa drobiowego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	60				

6.	<p>Wątróbka drobiowa świeże</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: 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>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, zazielenienie mięsa, brak oznakowania produktu, obecność środków konserwujących, zabrudzenia.</p>		kg	100				
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 „Nazwa handlowa produktu” 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)