

.....  
/nazwa, adres, fax Wykonawcy/

## FORMULARZ CENOWY

Przystępując do postępowania o zamówienie publiczne, którego przedmiotem jest :

### Zadanie nr 1/12/2022 Dostawa mięs i wędlin

oferuję realizację zamówienia na zasadach określonych w zapytaniu ofertowym z dnia .....  
na następujących warunkach cenowych:

Lp	Nazwa artykułu	Parametry/opis	J.m	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto	Oferowany produkt
1	Schab b/k	Świeży, soczysty, mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla rodzaju mięsa	kg	50				
2	Szynka wp. b/k	Miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, z chowu polskiego	kg	130				
3	Porcja rosołowa z kurczaka	Kurzy kadłub, świeży, skóra bez przebarwień, o zapachu charakterystycznym dla mięsa drobiowego	kg	50				
4	Filet z piersi kurczaka	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, chów polski, nie moczony	kg	250				
5	Kiełbasa śląska z szynki	Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, zawierająca nie więcej niż	kg	70				

		10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia						
6	Pasztet pieczony z indyka	Smak i zapach swoisty dla procesu pieczenia, konsystencja – ścisła, krucha, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, szeroko kremowa do różowej	kg	8				
7	Szynka konserwowa	Soczysta, krucha, powierzchnia przekrojona lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, mięso z chowu polskiego	kg	30				
8	Kiełbasa sucha wp. lub drobiowa	Mięso z chowu polskiego, świeża, pachnąca, zapach charakterystyczny dla danego wyrobu drobiowego	kg	30				
9	Łopatka b/k	Świeża, , barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla rodzaju mięsa, powierzchnia sucha i matowa, mięso z chowu polskiego	kg	200				
10	Żeberka	Świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa wieprzowego, produkt polski	kg	30				
11	Skrzydła z indyka	Świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa drobiowego, skóra bez przebarwień, produkt polski	kg	10				
12	Kości wieprzowe	Świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa wieprzowego, produkt polski	kg	100				
13	Udziec z kurczaka	Podobnej wielkości, o wadze ok. 200g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi	kg	150				

14	Podudzie z kurczaka	Podobnej wielkości, o wadze ok. 200g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi	kg	100				
15	Boczek wędzony	Świeży, soczysty, chudy z niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty dla rodzaju mięsa	kg	40				
16	Parówka z szynki	Świeża, o zawartości min. 90% mięsa, zapach swoisty dla rodzaju mięsa	kg	24				
17	Kiełbaska kornetka	Z mięsa chowu polskiego, świeża, pachnąca.	kg	50				
	RAZEM		XX	XX				

Analizy zaopatrzenia dokonano na podstawie realizacji zakupów w roku szkolnym 2021/2022. Planowana ilość roczna może ulec zmianie na „+” lub „-” w zależności od liczby osób żywionych.

Dostawy samochodem dostawcy ustalone wcześniej telefonicznie zgodnie z przestrzeganiem zasad higieniczno – sanitarnych oraz z wymogami dokumentów identyfikacyjnych.

Samochód dostawcy jest dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia.

.....  
(podpis osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

.....  
Miejscowość i data