

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej\*: .....

Reprezentowany przez: .....

Nazwisko i imię- stanowisko, funkcja

Adres\*: .....

Telefon/fax\*:..... e-mail .....

NIP \* ..... REGON \* ..... KRS .....

\* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy

### **FORMULARZ CENOWY**

#### **CZEŚĆ 1 – MIESO**

<b>Lp</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>J.m.</b>	<b>Średnie ilości roczne</b>	<b>Cena jednostkowa netto [zł]</b>	<b>Wartość netto [zł]</b>	<b>Stawka VAT [%]</b>	<b>Wartość brutto [zł]</b>
1.	Kości wieprzowe wędzone	kg	150				
2.	Mięso biodrówka b/k	kg	50				
3.	Mięso karkówka b/k	kg	600				
4.	Mięso łopatka wieprzowa b/k	kg	1300				
5.	Mięso schab b/k	kg	800				
6.	Mięso szynka wieprzowa b/k	kg	500				
7.	Mięso wołowe pieczeniowe b/k	kg	400				
8.	Słonina bez skóry	kg	100				
<b>Wartość ogółem (część 1)</b>				-----		-----	

#### **UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia niewypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Standardy jakościowe dotyczące mięsa:

- mięso winno być hermetycznie pakowane, opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone,
- musi być odpowiednio posortowany przez Wykonawcę i musi być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów,

c) ma posiadać długi okres przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Wymogi jakościowe:

- **Wygląd ogólny** mięso chude i nieścięgniste o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje).
- **Barwa mięśni** jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

.....  
podpis osoby(osób) uprawnionych  
do reprezentowania wykonawcy