

.....
(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 3 – WEDLINY

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J. m.	Ilości roczne	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	Stawka VAT [%]	Wartość brutto [zł]
1.	Baleron gotowany	kg	300				
2.	Boczek gotowany b/k	kg	120				
3.	Filet z indyka pieczony	kg	290				
4.	Flaki wołowe gotowane	kg	200				
40.	Kabanosy wieprzowe	kg	5				
5.	Kaszanka z kaszą gryczaną	kg	220				
6.	Kaszanka z kaszą jęczmienną	kg	220				
7.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	420				
8.	Kiełbasa mortadela	kg	150				
33.	Kiełbasa swojska	kg	30				
9.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	400				
10.	Kiełbasa szynkowa z indyka	kg	50				
11.	Kiełbasa toruńska	kg	180				
12.	Kiełbasa zwyczajna	kg	280				
13.	Kiełbasa żywiecka	kg	350				

14.	Lencz	kg	150				
15.	Ogonówka	kg	280				
17.	Parówka drobiowa cienka	kg	420				
16.	Parówka gruba wieprzowa	kg	450				
18.	Pasztet pieczony wieprzowo-drobiowy	kg	390				
19.	Pieczeń myśliwska (rzyska)	kg	160				
20.	Polędwica podsuszana drobiowa	kg	20				
21.	Polędwica sopocka	kg	340				
38.	Polędwica wykwińska	kg	40				
22.	Rolada boczowa	kg	140				
23.	Salceson drobiowy	kg	230				
24.	Salceson wieprzowy	kg	150				
35.	Schab pieczony	kg	40				
41.	Schab w galarecie (wiejski, dworski)	kg	440				
25.	Serdelki wieprzowe	kg	310				
26.	Smaczek konserwowy	kg	110				
27.	Szynka bracka	kg	40				
34.	Szynka chłopska	kg	20				
37.	Szynka drobiowa gotowana	kg	310				
28.	Szynka golonkowa	kg	200				
29.	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	420				
30.	Szynka laurowa	kg	50				
36.	Szynka tyrolska	kg	130				
31.	Szynka wiejska	kg	20				
39.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	450				
32.	Szynka wiśniowa	kg	25				
Wartość ogółem (część 1)				-----		-----	

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 wędlin:

- a) mięso winno być hermetycznie pakowane, opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone,
- b) 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 wędlin:

- **wygląd ogólny:** kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna, struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w□ przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu
- **barwa przekroju:** od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.

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