

Oznaczenie sprawy: ZM.271.1.2022

Wykonawca:

Adres:

Nr tel., fax:

FORMULARZ CENOWY

Pakiet nr 4 - Dostawa mięsa, wędlin i produktów mięsnych

kod CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Wymagane jest wypełnienie każdego wiersza, a tym samym zapewnienie dostaw pełnego asortymentu ujętego w danym pakiecie. W przypadku niewypełnienia jednego lub więcej wierszy uznaje się, że Wykonawca zapewnia dostawy tych artykułów w cenie podanej w ofercie dla danego pakietu.

Lp.	KOD CPV uzupełniający	Nazwa artykułu	Pojemność opakowania	Jedn. miary	Szacunkowa zamówiona ilość w okresie trwania umowy	Cena jedn. brutto w zł.	Łączna cena brutto w zł. (kol.6xkol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	15112220-4	Filet z indyka ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa, pozbawione skóry i kości; bez krwawych wylewów; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	58		
2	15112100-7	Filet z kurczaka ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa, pozbawione skóry i kości; bez krwawych wylewów; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	72		
3	15112120-3	Gulaszowe indycze ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa, konsystencja jędrna, elastyczna; zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	8		
4	15113000-3	Karczek wieprzowy ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	24		
5	15112100-7	Kurczak ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. dobrze wykształcone tuszki, skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, matowa; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	28		
6	15113100-4	Schab wieprzowy bez kości ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	13		
7	15113000-3	Szynka wieprzowa bez kości ^{1, 2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	63		

8	15112100-7	Udka z kurczaka^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. skóra sucha, matowa, konsystencja jędrna, elastyczna; zapach charakterystyczny, nie dopuszcza się wylewów krawawych, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	27		
9	15113000-3	Łopátka wieprzowa bez kości^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. mięso świeże, bez wylewów krwawych; barwa naturalna, charakterystyczna dla tego rodzaju mięsa, nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	30		
10	15131400-9	Mięso mielone wieprzowe (bez dodatków, w składzie tylko mięso)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa białoróżowa do czerwonej; drobnomielone; zapach charakterystyczny dla danego mięsa; nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	13		
11	15131130-5	Kiełbasa szynkowa (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów, plam i przebarwień; bez obcych barw i przebarwień w przekroju; smak i zapach delikatny; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni	-	kg	6		
12	15131130-5	Kiełbaski cielęce (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów, plam i przebarwień; bez obcych barw i przebarwień w przekroju; smak i zapach delikatny; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni	-	kg	20		
13	15112120-3	Filet pieczony z piersi indyczej pokrojony (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	-	kg	16		
14	15131500-0	Kurczak gotowany pokrojony (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	-	kg	10		
15	15131130-5	Parówki z szynki (min. 95% zawart. mięsa, bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów, plam i przebarwień; bez obcych barw i przebarwień w przekroju; smak i zapach delikatny; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni	-	kg	10		
16	15131135-0	Półdzwica drobiowa pokrojona (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	-	kg	15		
17	15131410-2	Półdzwica sopocka (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	-	kg	10		
18	15131410-2	Szynka domowa wieprzowa (bez subst. konserwujących)^{1,2} 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	-	kg	8		
razem							

.....
 podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

¹ Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym. Mięso i wędliny muszą być świeże, nie mrożone.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

² Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty, którymi musi dysponować:

- Mięso i wędliny dostarczane w czystych, odrębnie zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do przewozu mięsa i wędlin, przy utrzymaniu odpowiedniej dla tego rodzaju towaru temperatury podczas transportu.
- Mięso i produkty mięsne zaopatrzone w etykiety identyfikujące producenta, wskazujące datę ważności i numer partii
- Świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi mięso i surowce rzeżne
- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
- Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe dostawcy
- Decyzja PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności