Załącznik nr 4/c do SWZ

Oznaczenie sprawy: ZM.271.10.2026

Wykonawca: .....

Adres: .....

Nr tel., fax: .....

FORMULARZ CENOWY

Pakiet nr 3 - Sprzedaż i dostarczenie 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	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	31,5		
2	15112220-4	Filet z indyka [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa, pozbawione skóry i kości; bez krwawych wylewów; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	174		
3	15112100-7	Filet z kurczaka [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa, pozbawione skóry i kości; bez krwawych wylewów; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	370		
4	15112120-3	Gulaszowe indycze [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa, konsystencja jędrna, elastyczna; zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	17		
5	15113000-3	Karczek wieprzowy [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	26		
6	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	19		

7	15131130-5	Kiełbasa 100% z szynki (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	23		
8	15131130-5	Kiełbasa Toruńska (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	41		
9	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	50		
10	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	36		
11	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	33		
12	15113000-3	Łopatka wieprzowa bez kości [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. mięso świeże, bez wylewów krwawych; barwa naturalna, charaktrerystyczna dla tego rodzaju mięsa, nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	42		
13	15111000-9	Mięso wołowe [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa do czerwonej; drobnomielone; zapach charakterystyczny dla danego mięsa; nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	-	kg	3,5		
14	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	32		
15	15131135-0	Polędwica 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	25		
16	15131410-2	Polędwica 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	5,5		
17	15113000-3	Polędwiczki wieprzowe [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	92		
18	15113100-4	Schab wieprzowy bez kości [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	229		
19	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	-	kg	8		
20	15113000-3	Szynka wieprzowa bez kości [1, 2] 1. posiada certyfikat jakości żywności QAFP 2. barwa bladoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	-	kg	197		

21	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	67		
						razem	

.....

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

[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 rzeźne
- 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