

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

Formularz cenowy – część VI- zakup i sukcesywną dostawę ryb i mrozonek

Lp.	Nazwa	Termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 5 x 6)	Stawka podatku VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 7 x 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Borówki -owoce I kat. bez szypulek, całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, opak 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	15					
2	Brokuł mrożony - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	110					
3	Bukiet warzyw wieloskładnikowy - bukiet jarzyn mrożonych: brokuł, kalafior, marchewka, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	40					
4	Kalafior mrożony - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	95					
5	Malina – owoce bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie.	min. 3 m-ce	kg	10					
6	Marchew mini - z obcięzonymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, jednolita odmianowo, sypka, nieoblodzona, niepołamana, niezlepiona, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	30					
7	Marchew mrożona z groszkiem -produkt krojony w kostkę, barwa typowa dla marchwi, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	15					

8	Mieszanka kompotowa mrożona - mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	100				
9	Porzeczka czarna – owoce kat. I, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	5				
10	Porzeczka czerwona – owoce bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie.	min. 3 m-ce	kg	5				
11	Szpinak brykiet - szpinak rozdrobiony, jednolity odmianowo, bez obcych posmaków, nieoblodzony, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	50				
12	Truskawki mrożone - owoce kat. I, jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	210				
13	Wiśnia mrożona - owoce kat. I, jednolite odmianowo w partii, bez pestek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	130				
14	Włoszczyzna -100% warzyw w różnych proporcjach: marchew, seler, pietruszka, por, krojonych w paski, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,50 kg.	min. 3 m-ce	kg	150				
15	Ryba dorsz -kostka z dorsz o regularnej wielkości i kształcie, oddzielony cięciem od pozostałych części anatomicznych ryby, wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożone: produkcja morska (złowiony i przetworzony na morzu) bez glazury, bez skóry. Filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające oddzielenie każdego fileta. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń: tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza, powierzchnie cięć równe, gładkie bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, zapach charakterystyczny dla dorsza. Produkt głęboko mrożony, 4 % lodu. Nie dopuszcza się pudeł	min. 3 m-ce	kg	50				

	zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i uszkodzeniami mechanicznymi.								
16	<p>Ryba miruna -kostka z miruny o regularnej wielkości i kształcie, oddzielony cięciem od pozostałych części anatomicznych ryby, wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożone: produkcja morska (złowiony i przetworzony na morzu) bez glazury, bez skóry. Filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające oddzielenie każdego fileta. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń: tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla miruny, powierzchnie cięć równe, gładkie bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wewnętrzności, zapach charakterystyczny dla miruny. Produkt głęboko mrożony, 4 % lodu. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i uszkodzeniami mechanicznymi.</p>	min. 3 m-ce	kg	50					
17	<p>Ryba miruna -płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony cięciem od pozostałych części anatomicznych ryby, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożone: produkcja morska (złowiony i przetworzony na morzu) bez glazury, bez skóry. Rozmiar 150 - 250 g/szt. Filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające oddzielenie każdego fileta. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń: tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla miruny, powierzchnie cięć równe, gładkie bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wewnętrzności, zapach charakterystyczny dla miruny. Produkt głęboko mrożony, 4 % lodu. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i uszkodzeniami mechanicznymi.</p>	min. 3 m-ce	kg	50					

18	Ryba morszczuk -kostka z morszczuka o regularnej wielkości i kształcie, oddzielony cięciem od pozostałych części anatomicznych ryby, wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożone: produkcja morska (złowiony i przetworzony na morzu) bez glazury, bez skóry. Filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające oddzielenie każdego fileta. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń: tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla morszczuka, powierzchnie cięć równe, gładkie bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, zapach charakterystyczny dla morszczuka. Produkt głęboko mrożony, 4 % lodu. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i uszkodzeniami.	min. 3 m-ce	kg	70				
19	Łosoś norweski wędzony świeży – bez skóry, bez ości, o przyjemnym zapachu i smaku.	min. 5 dni	kg	3				
20	Makreła wędzona – świeża, smaczna o przyjemnym i wyrazistym smaku.	min. 5 dni	kg	3				
					Ogółem netto		Ogółem brutto	

Stwierdzam, że skład wszystkich zaoferowanych wyrobów jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.)

Sporządził:

.....
 (Imię i nazwisko Sprzedawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Sprzedawcy, stosowna pieczęć)