

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 3

Mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe i wędliny

(z bieżącej produkcji, nie wakuowane)

Lp.	Nazwa	j.m .	Przewidywana ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7
1	Filet z piersi indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, bez przebarwień	kg	250			
2	Filet z kurczaka extra kl. A (oczyszczony, pojedynczy bez kostek, bez połówiczek), bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych + waga do 250 g	kg	2500			
3	Karkówka wieprzowa b/k wieprzowa- lekko poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, sok mięsny przezroczysty	kg	600			
4	Kiełbasa wiejska- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, krucha osłonka ściśle przylegająca, dająca się łatwo ściągnąć, bez MOM. w/w produkt powinien zawierać 90% mięsa wieprzowego	kg	120			
5	Kości schabowe - cięte	kg	100			
6	Kości wędzone wieprzowe	kg	40			
7	Kurczak świeży – bez oznak zepsucia, skóra bez przebarwień i innych zanieczyszczeń	kg	50			
8	Noga z kurczaka (o wadze 250 - 350 g), skóra oczyszczona, nie zakrwawiona, bez przebarwień	kg	800			

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 5 35-310 Rzeszów, ul. Bpa Józefa Pelczara 3

9	Pasztet cielęcy	kg	30			
10	Pieczeń wołowa – mięso pozbawione skóry, kości, ścięgien, prawidłowo wykrwawione	kg	80			
11	Pierś wędzona indycza (plasterkowana), produkt powinien zawierać w swoim składzie nie mniej jak 90% mięsa, zapach charakterystyczny dla danego produktu, o barwie lekko różowej	kg	40			
12	Polędwica sopocka wędzona (plasterkowana), w składzie powinna zawierać nie mniej jak 85%mięsa, lekko parzona	kg	50			
13	Polędwiczki wieprzowe, porcjowane równo, bez dodatku tłuszczu i przerostów	kg	180			
14	Porcja rosółowa ze skrzydełkiem i szyją	kg	180			
15	Schab b/k extra oczyszczony bez warkocza, gruby, soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, sok mięsny przezroczysty	kg	600			
16	Skrzydło z indyka- oczyszczone	kg	30			
17	Słonina bez skóry	kg	35			
18	Szponder	kg	45			
19	Szyja z indyka bez skóry, oczyszczona	kg	30			
20	Szynka bezglutenowa (powinna zawierać przyprawy naturalne, do wyprodukowania 100 g produktu nie może być użyte mniej jak 140-150 g mięsa wieprzowego)	kg	4			

21	Szynka kulka surowa b/k wieprzowa , drobno- włóknista, miękka, soczysta odtłuszczona, bez skóry, jędra	kg	1200			
22	Szynka wieprzowa pieczona, wędzona, (plasterkowana) w swoim składzie powinna zawierać nie mniej jak 90% mięsa	kg	60			
23	Udziec z indyka (bez skóry i bez kości)	kg	30			
24	Udziec cielęcy – mięso pozbawione skóry, kości, ścięgien, prawidłowo wykrwawione	kg	50			

Dostarczany towar winien być wysokiej, jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.

Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie 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. 2016 poz.1154)

Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wartość oferty **netto** zł.

Słownie

Wartość oferty **brutto** zł.

Słownie:.....

.....
Data, podpis i pieczęć Sprzedawcy lub osoby upoważnionej