Formularz cenowy

**Pakiet IV** - **Mięso i wieprzowe i wołowe, wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **j.m** | **Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12 m-cy** | **Cena jed. netto** | **vat** | **Wartość brutto** |
| 1 | **Schab bez kości** część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach, gruby jednolity soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu barwa ciemno różowa zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa | kg | 120 |  |  |  |
| 2 | **Mięso od szynki** extra bez kości(mięso) część zasadnicza odcięta od tylnej półtuszy bez nogi i golonki tkanka mięsna delikatna miękka soczysta produkt obrobiony kulinarnie odtłuszczony bez skóry i kości powierzchnia bez przekrwień zapach charakterystyczny dla mięsa sok mięsny przezroczysty | kg | 180 |  |  |  |
| 3 | **Parówki cienkie** o zawartości mięsa .min.90% w osłonkach naturalnych lub sztucznych | kg | 40 |  |  |  |
| 4 | **Kiełbasa cienka** min.90% mięsa wędzona parzona średnio rozdrobniona | kg | 90 |  |  |  |
| 5 | **Kiełbasa szynkowa** min.85% mięsa baton walcowaty ze skórką w kolorze ciemno brązowym bez oznak zepsucia | kg | 15 |  |  |  |
| 6 | **Mięso mielone** w dniu dostawy nie paczkowane nie foliowane świeże bez zawartości substancji dodatkowych substancji smakowych zagęstników i barwników barwa mięsa czerwona | kg | 200 |  |  |  |
| 7 | **Szynka wędlina** wieprzowa parzona i zapiekana bez konserwantów smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości mięso bez widocznej otoczki tłuszczowej | kg | 5 |  |  |  |
| 8 | **Kości karkowo – schabowe** kulinarne świeże | kg | 120 |  |  |  |
| 9 | **Łopatka mięso** - część zasadnicza wieprzowiny barwa ciemno różowa konsystencja jędrna elastyczna zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa | kg | 200 |  |  |  |
| 10 | **Smalec** -czysty barwy białej | kg | 10 |  |  |  |
| 11 | **Pręga wołowa środkowa** część przedniej bądź tylnej kończyny o barwie czerwonej powierzchnia gładka nie zakrwawiona | kg | 10 |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa krakowska** min.85% mięsa otrzymywana z całych lub grubo krojonych kawałków mięsa wieprzowego | kg | 12 |  |  |  |
| 13 | **Żeberka wieprzowe** mięso z kością pocięte na paski o szer.10 cm powierzchnia czysta nie zakrwawiona bez oznak zepsucia | kg | 120 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |  |

**\* Oferent musi wypełnić wszystkie wiersze i kolumny formularza cenowego.**

Potwierdzam, że oferowane produkty są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154)

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

……………………………………………. ……………………………………………….

(miejscowość i data) (podpis i pieczęć osób uprawnionych)