Formularz cenowy

**Pakiet V Mięso i wyroby z drobiu (świeże)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12m-cy** | **Cena jed.netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| 1 | **Dramstik z kurczaka** świeże bez oznak zepsucia, produkt polski | kg | 200 |  |  |  |
| 2 | **Filet z piersi kurczaka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | kg | 250 |  |  |  |
| 3 | **Filet z piersi indyka świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych | kg | 18 |  |  |  |
| 4 | **Pasztet z kurczaka -** wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa drobiowego i podrobów , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, konsystencja dość ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy min 80% mięsa | kg | 6 |  |  |  |
| 5 | **Szynka drobiowa - (wędlina)** - Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony, smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, min 70% mięsa | kg | 30 |  |  |  |
| 6 | **Kurczak cały –** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | kg | 500 |  |  |  |
| 7 | **Polędwica drobiowa (wędlina)** - Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony, smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, min 70% mięsa | kg | 30 |  |  |  |
| 8 | **Korpus z kurczaka-** świeże bez oznak zepsucia, produkt polski | kg | 10 |  |  |  |
| 9 | **Golonka z indyka –** świeża bez oznak zepsucia, produkt polski | kg | 10 |  |  |  |
|  | **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)