

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej*:

Reprezentowany przez:
Nazwisko i imię- stanowisko, funkcja

Adres*:

Telefon/fax*:..... e-mail

NIP * REGON * KRS

* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY

CZEŚĆ 2 – MIESO - DRÓB

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Średnie ilości roczne	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	Stawka VAT [%]	Wartość brutto [zł]
1.	Filet z indyka	kg	50				
2.	Filet z kurczaka	kg	800				
3.	Kurczaki	kg	850				
4.	Porcja rosołowa	kg	2300				
5.	Udko z kurczaka	kg	950				
6.	Udziec z indyka	kg	250				
7.	Wątroba drobiowa	kg	80				
Wartość ogółem (część 2)				-----		-----	

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia niewypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Standardy jakościowe dotyczące mięsa:

- mięso winno być hermetycznie pakowane, opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone,
- musi być odpowiednio posortowany przez Wykonawcę i musi być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów,
- ma posiadać długi okres przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Wymogi jakościowe:

- a. **Wygląd ogólny** mięso chude i nieściągliste o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje).
- b. **Barwa mięśni** jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,

.....
podpis osoby(osób) uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy