

Załącznik 2 do zapytania ofertowego_Produkty żywnościowe - mięso, wędliny_Formularz cenowy.

Mięso i wędliny_zapytanie ofertowe na rok 2025

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Razem	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Wartość netto asortymentu
1	Podgardle wieprzowe – wędzone	kg	2	2					
2	Wędlina drobiowa (z karczaka, indyka)	kg	15	15					
3	Mięso drobiowe – filet z indyka	kg	30	30					
4	Mięso drobiowe - filet z kurczaka	kg	50	50					
5	Kielbasa cienka - różne rodzaje	kg	50	50					
6	Łopátka bez kości	kg	80	80					
7	Pałka z kurczaka	kg	35	35					
8	Parówki drobiowe , parówki z szynki	kg	50	50					
9	Porcja rosółowa	kg	100	100					
10	Pręga wołowa	kg	10	10					
11	Schab bez kości	kg	20	20					
12	Kurczak cały	kg	20	20					
13	Skrzydło lub golonka z indyka	kg	20	20					
14	Szynka – wędlina wieprzowa	kg	25	25					
15	Tuńczyk w sosie własnym – puszka	szt	50	50					
	Razem								

Na przetworach mięsnych zapewniona identyfikacja/ nazwa,wykaz

i ilość składników:co najmniej 90% mięsaa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w100gproduktu do spożycia,data przydatności do spożycia,warunki przechowywania,firma,adres producenta,inf odnoszące się do źródła pochodzenia/Mięso i wędliny zamieszczone w specyfikacji powinny być I gat,świeże,dobrej jakości pod wzgl.właściwości organoleptycznych/wygląd,smak,zapach/

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP temperatura surowców w czasie transportu w zakresie 0 st.C do 4st.C

Pojemniki do transportu czyste całe nieuszkodzone,zamknięte,prawidłowo oznakowane.Do kazdej dostawy należy dołączyć:handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dn.15.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego/dz. rządzenie WE 853/2004 PE i Rady z dn.,29.04.2004,ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego/Dz.Urz.UEL 139 z dn30.04.2004.

.....
Podpisy osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy