

Formularz oferty cenowej części nr 3

Lublin, dnia 15.07.2021 r.

Zwracamy się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na podany niżej asortyment. Oferty należy przesłać pocztą elektroniczną, faksem lub osobiście w terminie do 22.07.2021 r. do godziny 12.00.

Lp.	Nazwa produktu	J. m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa NETTO (zł)	Wartość NETTO (zł)	Stawka VAT	Wartość VAT (zł)	Wartość BRUTTO (zł)
1	Boczek wędzony parzony b/k	kg	50					
2	Boczek wieprzowy, surowy, b/k	kg	100					
3	Karkówka wieprzowa bez kości - mięso surowe	kg	200					
4	Ligawa wołowa b/k, mięso surowe	kg	100					
5	Łopátka wieprzowa, bez kości - mięso surowe	kg	250					
6	Polędwica wołowa -mięso surowe	kg	30					
7	Polędwiczki wieprzowe, mięso surowe	kg	160					
8	Schab bez kości - mięso surowe	kg	1000					
9	Słonina wieprzowa bez skóry	kg	100					
10	Szponder wołowy	kg	30					
11	Szynka wieprzowa, bez kości - mięso surowe	kg	3500					

Formularz oferty cenowej części nr 3

12	Udziec wołowy bez kości - mięso surowe	kg	40					
13	Wędlina wieprzowa- Boczek wędzony	kg	80					
14	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa jałowcowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	100					
15	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa krakowska sucha zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	100					
16	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa krakowska zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	50					
17	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa szynkowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	150					
18	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa wiejska zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	150					
19	Wędlina wieprzowa- Kiełbasa żywiecka sucha zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	80					
20	Wędlina wieprzowa- Polędwica zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	150					
21	Wędlina wieprzowa- Szynka wędzona zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	100					

Formularz oferty cenowej części nr 3

22	Wędlina wieprzowa- Szynka wiejska zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	100					
23	Wędlina wieprzowa- Szynka wieprzowa gotowana zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	kg	250					
	RAZEM							

Pakowanie. Opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkty przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, zabrudzeń, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. **Znakowanie.** Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy (producenta, adres), warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej i inne informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć firmy i podpis osoby uprawnionej