

Formularz oferty cenowej części nr 6

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	Wielkość opakowania	Nazwa producenta	J. m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa NETTO (zł)	Wartość NETTO (zł)	Stawka VAT	Wartość VAT (zł)	Wartość BRUTTO (zł)
1	Brokuł	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	100					
2	Bukiet warzyw (brokuł, kalafior, marchew)	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	100					
3	Fasola szparagowa żółta	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	200					
4	Filet rybny dorsz, max. 20% glazury, filet bez skóry	6,81 kg		kg	200					
5	Filet rybny mintaj, max. 20% glazury	6 kg	Frosta	kg	90					
6	Filet rybny morszczuk, max. 20% glazury	300 g	Frosta	kg	90					
7	Filet rybny sandacz, max. 20% glazury	5 kg	Salmar	kg	60					
8	Filet rybny w chrupiącej panierce 100 g	6 kg	Frosta	kg	300					
9	Groszek zielony	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	80					
10	Kalafior 2,50 kg	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	80					
11	Marchew mini	2,50 kg	Bistro Horeca	kg	100					

Formularz oferty cenowej części nr 6

12	Marchew mrożona 2,50 kg	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	200					
13	Marchewka z groszkiem	2,50 kg	Hortex lub Bonduelle	kg	200					
14	Mini porcje filetów z mintaja	7,50 kg	Frosta	kg	120					
15	Paluszki rybne z fileta	6 kg	Frosta	kg	180					
16	Panierowany filet rybny 75 g	6 kg	Frosta	kg	200					
17	Porzeczka czarna	2,50 kg		kg	25					
18	Pyzy ziemniaczane	2,50 kg	Bistro Horeca	kg	200					
19	Pyzy ziemniaczane z mięsem	2,50 kg	Bistro Horeca	kg	50					
20	Szpinak mrożony	400 g - 500g		szt	50					
21	Truskawki	2,50 kg		kg	200					
22	Śliwki drylowane	2,50 kg	Bistro Horeca	kg	30					
23	Czarna jagoda	2,50 kg	Iglotex	kg	20					
24	Wiśnie drylowane	2,50 kg	Agram	kg	80					
25	Włoszczyzna - słupki	2,50 kg	Iglotex/ Bistro Horeca	kg	70					
	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