Załącznik nr 3

#  FORMULARZ CENOWY

Szczegółowy wykaz zamówienia na zadanie: ***„Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Serocku- MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jm** | **Szacunkowa****ilość dostawyvw czasie trwania umowy** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość brutto** |
| 1. | Boczek wędzony | kg | 40 |  |  |  |  |
| 2. | Filet z kurczaka  | kg | 350 |  |  |  |  |
| 3. | Filet z indyka  | kg | 350 |  |  |  |  |
| 4. | Kiełbasa cienka brocka  | kg  | 40 |  |  |  |  |
| 5. | Kiełbasa biała surowa  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 6. | Kurczak cały  | kg | 250 |  |  |  |  |
| 7. | Kiełbasa krakowska  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 8. | Pałka z kurczaka kl.1 | kg | 500 |  |  |  |  |
| 9. | Pasztet wieprzowo-drobiowy kl. 1. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 10. | Parówki wieprzowe  | kg | 160 |  |  |  |  |
| 11. | Pierś gotowana z indyka kl.1.  | kg | 80 |  |  |  |  |
| 12. | Podudzie z kurczaka  | kg | 400 |  |  |  |  |
| 13. | Polędwica sopocka  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 14. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 300 |  |  |  |  |
| 15. | Schab wieprzowy bez kości kl. 1  | kg | 180 |  |  |  |  |
| 16. | Skrzydło z indyka kl. 1.  | kg | 20 |  |  |  |  |
| 17. | Szponder | kg | 50 |  |  |  |  |
| 18. | Szynka gotowana  | kg | 130 |  |  |  |  |
| 19. | Szynka surowa wp. kl1.  | kg | 850 |  |  |  |  |
| 20. | Udziec wołowy kl.1 | kg | 60 |  |  |  |  |
| 21. | Pręga | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | **Razem** |  |  |  |  |  |  |

1. Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe, Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe.
2. Dostawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, określonych na czytelnych etykietach.
3. Dostawca gwarantuje, że dostarczane produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 06 czerwca 2019r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021z zm.).
4. Dostarczone produkty będą oznakowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015, poz. 29 ze zmianami), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzany do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
5. Warunki transportu produktów będą odpowiadały zasadom GMP/GHP.

 .........................................

 (podpis oferenta)