

Formularz asortymentowo-cenowy

Pakiet nr 1 - zakup i dostawa mięsa dla Działu Żywnienia ŚCO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Lp.	Asortyment	Producent	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto zł	Cena jedn. brutto zł	Wartość netto zł	VAT%	Wartość brutto zł
1	Wołowina II kl. Mięso wołowe gulaszowe - całe kawałki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone.	Publimma Lipke	kg	700	36,00	37,80	25 200,00	5	26 460,00
2	Wołowina z/k (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kręgowych.	Publimma Lipke	kg	200	46,00	48,30	9 200,00	5	9 660,00
3	Schab wieprzowy b/k - element pozbawiony kości bez tkanki tłuszczowej, błon i ścięgien, bez warkocza od strony boczków.	Amimex Goodvalley Kulibit, Ostropol	kg	1300	19,95	20,95	25 935,00	5	27 231,75
4	Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca, znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerosnięta tłuszczem, powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja - jędrna, elastyczna, zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg.	Amimex Goodvalley Kulibit Ostropol	kg	350	21,50	22,58	7 525,00	5	7 901,25
5	Słonina	Publimma Lipke Ultrapol	kg	150	7,00	7,35	1 050,00	5	1 102,50

6	Polędwica wieprzowa gładka, niezakrawawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połykająca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	Amimex Kuloni y1513	kg	200	28,00	30,45	5800,00	5	6089,00	
7	Smalec	Łutka, Salsol	kg	20	8,00	8,45	180,00	5	189,00	
8	Kości	Good valley Ortoped Gralvaly	kg	4000	2,00	2,10	8000,00	5	8400,00	
9	Łopatka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fatu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	Amimex Ortoped Publimex duplo	kg	1200	14,80	15,54	17769,00	5	18648,00	
10	Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	Publimex duplo	kg	1000	20,50	21,53	20509,00	5	21525,00	
RAZEM									121150,00	121207,50

W przypadku dodatkowego zamówienia, Zamawiający złoży zapotrzebowanie telefonicznie, zgodnie z załącznikiem, do godz. 12.00.

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostawy w ciągu 2 godzin od przyjęcia zgłoszenia zamówienia.

Cechy dyskwalifikujące dla mięsa:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości (mięso bez kości).

Wymagania w zakresie opakowań:

pojemniki plastikowe, z pokrywkami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu towaru o złej jakości na koszt Wykonawcy.