

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, żeberka, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Powierzchnia czysta, bez opiółków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone.	KAMIEŃCZYK- WL,SKRZYDŁO	kg	700	42,11	44,22	29 477,00	5%	30950,85
2	Wołowina z/k (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kręgowych.	ŁUKÓW- GOLEŃ Z/K	kg	200	31,00	32,55	6 200,00	5%	6510
3	Schab wieprzowy b/k - element pozbawiony kości bez tkanki tłuszczowej, błon i ścięgien, bez warkocza od strony boczku.	ANIMEX- WP.SCHAB B/K	kg	1300	17,78	18,67	23 114,00	5%	24269,7
4	Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca, znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem, powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiółków, 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.	KAMIŃSKI- WP.KARKÓWK A	kg	350	17,78	18,67	6 223,00	5%	6534,15
5	Słonina	PAMSO- WP.SŁONINA	kg	150	5,44	5,71	816,00	5%	856,8

6	Polędwica wieprzowa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	ANIMEX-WP.POLEDWICA	kg	200	28,33	29,75	5 666,00	5%	5949,3
7	Smalec	SOKOŁÓW SMALEC 250G	kg	20	12,22	12,83	244,40	5%	256,62
8	Kości	KAMIŃSKI-WP.KOŚCI SCHABOWE	kg	4000	2,22	2,33	8 880,00	5%	9324
9	Łopátka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu 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.	KAMIŃSKI-WP.ŁOPATKA	kg	1200	13,33	14,00	15 996,00	5%	16795,8
10	Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	KAMIŃSKI-WP SZYNKA KULKA	kg	1000	18,33	19,25	18 330,00	5%	19246,5
RAZEM							114 946,40		120693,72

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.