

## Formularz asortymentowo-cenowy

## Pakiet nr 2 - zakup i dostawa wędlin dla Działu Żywnienia ŚCO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Nr	Asortyment	Nazwa handlowa	Producent	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto zł	Cena jedn. brutto zł	Wartość netto zł	VAT%	Wartość brutto zł
1.	Szynka wiejska wędzona parzona: mięso wieprzowe nie mniej niż 80% (na przekroju czyste mięso, bez tłuszczu), średniej wielkości, nie mielona	BL.SZYNKA KRUCHA Z PIECA	BIELESZ	kg	1500	28,78	30,22	43170,00	5%	45328,50
2.	Szynkowa kanapkowa: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona	JBB,LUNCHLEON MEAT KRÓLEWSKI	JBB	kg	400	14,44	15,16	5776,00	5%	6064,80
3.	Krakowska wieprzowa: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, grubo rozdrobniona	JBB KRAKOWSKA PARZONA	JBB	kg	400	21,11	22,17	8444,00	5%	8866,20
4.	Boczek wędzony, parzony: mięsny 80%	OS.BOCZEK WĘDZONY PARZONY	MORLINY	kg	120	15,56	16,34	1867,20	5%	1960,56
5.	Kiełbasa zwykła: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona	JBB KIEŁBASA ŚLĄSKA SPECJAŁ	JBB	kg	80	14,43	15,15	1154,40	5%	1212,12
6.	Szynka drobiowa: mięso drobiowe nie mniej niż 70%, parzona, wędzona	NP.SZYNKOWA DĘBOWA DROBIOWA	NIK-POL	kg	500	20,06	21,06	10030,00	5%	10531,50
7.	Pasztet mięsny: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, pieczony	JBB PASZTET NA OKRĄGŁO	JBB	kg	100	24,53	25,76	2453,00	5%	2575,65
8.	Rolada schabowa: schab nie mniej niż 60%, wędzona, parzona	NP.SCHAB NA KARTKI	NIK-POL	kg	400	31,36	32,93	12544,00	5%	13171,20
<b>RAZEM</b>								<b>85438,60</b>		89710,53

Na dostarczonym asortymencie każdorazowo musi być umieszczona wyraźna data ważności i producenta.

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.

**Cechy dyskwalifikujące dla wędlin:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstami ścięgnami itp., skupiska jednego składnika, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia w miejscu styku z innymi oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzylegania osłonki do wędlin itp.

**Wymagania w zakresie opakowań:**

pojemniki plastikowe, z pokrywami, 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.**