

## 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	SZYNKA WĘDZONA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	1500	36,90	38,75	55350,00	5%	58117,50
2.	Szynkowa kanapkowa: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona	KIEŁBASA SZYNKOWA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	400	26,50	27,83	10600,00	5%	11130,00
3.	Krakowska wieprzowa: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, grubo rozdrobniona	KIEŁBASA KRAKOWSKA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	400	27,00	28,35	10800,00	5%	11340,00
4.	Boczek wędzony, parzony: mięsny 80%	BOCZEK WĘDZONY	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	120	30,90	32,45	3708,00	5%	3893,40
5.	Kiełbasa zwykła: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona	KIEŁBASA ZWYCZAJNA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	80	20,90	21,95	1672,00	5%	1755,60
6.	Szynka drobiowa: mięso drobiowe nie mniej niż 70%, parzona, wędzona	SZYNKA DROBIOWA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	500	33,50	35,18	16750,00	5%	17587,50
7.	Paszтет mięsny: mięso wieprzowe nie mniej niż 60%, pieczony	PASZTET WIEPRZOWY	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	100	23,50	24,68	2350,00	5%	2467,50
8.	Rolada schabowa: schab nie mniej niż 60%, wędzona, parzona	ROLADA SCHABOWA	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	400	35,90	37,70	14360,00	5%	15078,00
RAZEM								115 590,00 zł	5%	121 369,50 zł

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 szarzielona, 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.

DĄBROWA, 26.02.2025 R.

(-) KAROLINA DĘBOWSKA