

Formularz asortymentowo-cenowy

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

1	2	3	4	5	6,00	7,00	8,00	900%	10,00
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 opióków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	700	43,00	45,15	30100,00	5%	31605,00
2	Wołowina z/k (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kręgowych.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	200	55,00	57,75	11000,00	5%	11550,00
3	Schab wieprzowy b/k - element pozbawiony kości bez tkanki tłuszczowej, błon i ścięgien, bez warkocza od strony boczku.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	1300	21,50	22,58	27950,00	5%	29347,50
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 opióków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjeta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	350	21,50	22,58	7525,00	5%	7901,25
5	Słonina	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	150	6,00	6,30	900,00	5%	945,00

6	Polędwica wieprzowa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej potyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	200	29,00	30,45	5800,00	5%	6090,00
7	Smalec	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	20	11,00	11,55	220,00	5%	231,00
8	Kości	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	4000	0,40	0,42	1600,00	5%	1680,00
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 opióków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	1200	16,00	16,80	19200,00	5%	20160,00
10	Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O.	kg	1000	18,00	18,90	18000,00	5%	18900,00
RAZEM							122 295,00 zł	5%	128 409,75 zł

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 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