

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

Pakiet nr 1 - kurczaki i podroby

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----|--|----|-------|--------------------|----------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|------------------------------------|
| Nr | Asortyment | jm | Ilość | Producent | Cena jedn. netto zł. | Wart. netto zł. (kolumna 4x6) | podatek Vat 5% | Cena jedn. brutto zł. | Wartość brutto zł. (kolumna 7+Vat) |
| 1. | Wątróbka drobiowa podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płytów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniącej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot | kg | 200 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 4,48 zł | 896,00 zł | 44,80 zł | 4,70 zł | 940,80 zł |
| 2. | Kurczaki tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; <u>banwa mięśni naturalna</u> | kg | 6000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 7,52 zł | 45 120,00 zł | 2 256,00 zł | 7,90 zł | 47 376,00 zł |
| 3. | Piersi z kurczaka mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry; <u>kośćca banwa naturalna</u> | kg | 4500 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 17,05 zł | 76 725,00 zł | 3 836,25 zł | 17,90 zł | 80 561,25 zł |
| 4. | Flaki wołowe krojone pakowane w woreczku | kg | 300 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 15,71 zł | 4 713,00 zł | 235,65 zł | 16,50 zł | 4 948,65 zł |

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

| | | | | | | | | | |
|--------------|---|----|-----|--------------------|---------|---------------|-------------|---------|---------------|
| 5. | Żołądki drobiowe - bez zanieczyszczeń i tłuszczu na powierzchni, niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym | kg | 100 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 5,24 zł | 524,00 zł | 26,20 zł | 5,50 zł | 550,20 zł |
| RAZEM | | | | | | 127 978,00 zł | 6 398,90 zł | - | 134 376,90 zł |

W przypadku dodatkowego zamówienia, Zamawiający złoży zamówienie telefonicznie lub faxem, zgodnie z załącznikiem, do godz. 13.30. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostawy w ciągu 2 godzin od przyjęcia zgłoszenia.

Cechy dyskwalifikujące dla mięsa:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości (pozycja 3)

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.

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

Pakiet nr 2 - mięso

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----|---|----|-------|--------------------|----------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|------------------------------------|
| Nr | Asortyment | jm | Ilość | Producent | Cena jedn. netto zł. | Wart. netto zł. (kolumna 4x6) | podatek Vat 5% | Cena jedn. brutto zł. | Wartość brutto zł. (kolumna 7+Vat) |
| 1. | Wołowina b/kości - pieczeniowa I kl. Mięso z łopatki, bez tkanki tłuszczowej, błon i ścięgien | kg | 10 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 32,38 zł | 323,80 zł | 16,19 zł | 34,00 zł | 339,99 zł |
| 2. | Wołowina II kl. Mięso wołowe gulaszowe - całe skrawki 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 opióków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone | kg | 1000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 32,86 zł | 32 860,00 zł | 1 643,00 zł | 34,50 zł | 34 503,00 zł |
| 3. | Schab wieprzowy b/k - element pozabawiony kości bez tkanki tłuszczowej, błon i ścięgien, bez warkocza od strony boczku | kg | 2000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 16,90 zł | 33 800,00 zł | 1 690,00 zł | 17,75 zł | 35 490,00 zł |
| 4. | Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozabawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostarzona, 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 zdjęta, konsystencja – jedrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg | kg | 240 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 18,57 zł | 4 456,80 zł | 222,84 zł | 19,50 zł | 4 679,64 zł |

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

| | | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------------------|----------|--------------|-------------|----------|--------------|
| 5. | Wołowina zlk (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kręgowych | kg | 700 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 30,00 zł | 21 000,00 zł | 1 050,00 zł | 31,50 zł | 22 050,00 zł |
| 6. | Śłonina | kg | 200 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 7,52 zł | 1 504,00 zł | 75,20 zł | 7,90 zł | 1 579,20 zł |
| 7. | Polędwica wieprzowa gładka, niezakrawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | kg | 100 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 18,76 zł | 1 876,00 zł | 93,80 zł | 19,70 zł | 1 969,80 zł |
| 8. | Smalec | kg | 60 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 11,43 zł | 685,80 zł | 34,29 zł | 12,00 zł | 720,09 zł |
| 9. | Żeberka wieprzowe część zasadnicza wieprzowiny bez odcinków górnych z masą mięsną od 2 do 4,5 cm przy kości oraz bezkostnej, odcięta z odcinka pierśowego półtuszy wzdłuż linii ciec: od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i zeber chrząstkowych, od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego zebera, od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego zebera, od góry – po linii oddzielenia schabu; przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 zebera wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żeberka pozostałe pomiędzy odcinkiem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyzeberne zewnętrzne i wewnętrzne | kg | 150 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 13,81 zł | 2 071,50 zł | 103,58 zł | 14,50 zł | 2 175,08 zł |

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

| | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----|-------|-----------------------|----------|--------------|----------------------|--------------------|--------------|----------------------|
| 10. | Kości | kg | 12000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 0,20 zł | 2 400,00 zł | 120,00 zł | 0,21 zł | 2 520,00 zł | |
| | Łopatka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fatu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golenka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, mięso świeże, niemrożone | | | | | | | | | |
| 11. | | kg | 2000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 12,57 zł | 25 140,00 zł | 1 257,00 zł | 13,20 zł | 26 397,00 zł | |
| 12. | Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, mięso świeże, niemrożone | kg | 2500 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 15,62 zł | 39 050,00 zł | 1 952,50 zł | 16,40 zł | 41 002,50 zł | |
| RAZEM | | | | | | | 165 167,90 zł | 8 258,40 zł | - | 173 426,30 zł |

W przypadku dodatkowego zamówienia, Zamawiający złoży zamówienie telefonicznie lub faxem, zgodnie z załącznikiem, do godz. 13.30. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostawy w ciągu 2 godzin od przyjęcia zgłoszenia.

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.

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

Pakiet nr 3 - wędliny

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|--------------|--|----|-------|--------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Nr | Asortyment | Jm | Ilość | Producent | Cena jedn. netto zł. | Wart. netto zł. (kolumna 4x6) | podatek Vat 5% | Cena jedn. brutto zł. | Wartość brutto zł. (kolumna 7+Vat) |
| 1. | Parówki cienkie: mięso czysto wieprzowe 65%, drobno rozdrobnione | kg | 600 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 13,81 zł | 8 286,00 zł | 414,30 zł | 14,50 zł | 8 700,30 zł |
| 2. | Szynka wieprzowa wędzona gotowana, nie mielona, mięso wieprzowe: 100%, średniej wielkości, zafoliowana | kg | 1500 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 25,71 zł | 38 565,00 zł | 1 928,25 zł | 27,00 zł | 40 493,25 zł |
| 3. | Mielonka drobiowo-wieprzowa: mięso drobiowe 70% wieprzowe 10% średnio rozdrobnione, parzona , w osłonce | kg | 300 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 13,90 zł | 4 170,00 zł | 208,50 zł | 14,60 zł | 4 378,50 zł |
| 4. | Pieczeń wieδείska: mięso z kurczaka 60% mięso wieprzowe 30% foremki 1 kg | kg | 300 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 11,90 zł | 3 570,00 zł | 178,50 zł | 12,50 zł | 3 748,50 zł |
| 5. | Baton szynkowy: mięso wieprzowe nie mniej 70%, grubo rozdrobniona, batony prasowane | kg | 600 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 17,62 zł | 10 572,00 zł | 528,60 zł | 18,50 zł | 11 100,60 zł |
| 6. | Paszet drobiowy: mięso drobiowe 70%, | kg | 600 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 14,00 zł | 8 400,00 zł | 420,00 zł | 14,70 zł | 8 820,00 zł |
| 7. | Kielbasa: mięso 70% wędzona w naturalnej | kg | 200 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 15,90 zł | 3 180,00 zł | 159,00 zł | 16,70 zł | 3 339,00 zł |
| 8. | Paszetowa: mięso 20%, podroby 20%, w osłonce poliamidowej | kg | 200 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 13,52 zł | 2 704,00 zł | 135,20 zł | 14,20 zł | 2 839,20 zł |
| 9. | Krakowska wieprzowa: mięso wieprzowe 70%, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 1000 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 20,95 zł | 20 950,00 zł | 1 047,50 zł | 22,00 zł | 21 997,50 zł |
| 10. | Boczek wędzony gotowany mięsny 80% | kg | 400 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 20,95 zł | 8 380,00 zł | 419,00 zł | 22,00 zł | 8 799,00 zł |
| 11. | Polędwica z drobiu: grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 80% mięsa z kurczaka, parzona, nie wędzona | kg | 500 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 16,81 zł | 8 405,00 zł | 420,25 zł | 17,65 zł | 8 825,25 zł |
| 12. | Salceson drobiowy: mięso z kurczaka 77% parzony w osłonce poliamidowej | kg | 500 | DARDRÓB Sp. z o.o. | 16,19 zł | 8 095,00 zł | 404,75 zł | 17,00 zł | 8 499,75 zł |
| RAZEM | | | | | | 125 277,00 zł | 6 263,85 zł | - | 131 540,85 zł |

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 1A do SWZ

Na dostarczonym asortymencie musibyc każdorazowo umieszczona wyraźna data ważności i producent. W przypadku dodatkowego zamówienia, Zamawiający złoży zamówienie telefonicznie lub faxem, zgodnie z załącznikiem, do godz. 13.30. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostawy w ciągu 2 godzin od przyjęcia zgłoszenia.

Cechy dyskwalifikujące wspólne 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 chrząstakami ścięgnami itp., skupiska jednego składnika, obecnośćszkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia, plamy na powierzchni wyniakające 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 zapewnijający estetyczny wygląd gotowego wyrobu

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