

Pakiet nr 2 - mięso

1	2	3	4	5	6	7,00	8,00	9	10,00
Nr	asortyment	Nazwa producenta	Nazwa handlowa	jm	Ilość	Cena jedn nettozł.	wartość netto zł. (kolumna 6x7)	podatek Vat %	Wartość netto zł. (kolumna 8+9)
1.	Wołowina b/kości - pieczeniowa I kl. Mięso z łopatki, bez tkanki tłuszczowej, błon i Ściegien	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Wołowina b/kości	kg	10	40,20	402,00	0%	402,00
2.	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, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Wołowina II kl.	kg	600	32,00	19 200,00	0%	19 200,00
3	Schab wieprzowy b/k - element pozbawiony kości bez tkanki tłuszczowej, błon i Ściegien, bez warkocza od strony boczku	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Schab wieprzowy b/k	kg	800	22,00	17 600,00	0%	17 600,00

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.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	240	22,00	5 280,00	0%	5 280,00
6.	Wołowina z/k (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kręgowych	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	antrykot wołowy b/k	kg	200	41,00	8 200,00	0%	8 200,00
7.	Słonina	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Słonina	kg	200	6,50	1 300,00	0%	1 300,00
8.	Polędwica wieprzowa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Polędwiczki wieprzowe	kg	200	27,50	5 500,00	0%	5 500,00
9.	Smalec	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Smalec	kg	60	11,00	660,00	0%	660,00

10.	<p>Żeberka wieprzowe część zasadnicza wieprzowiny bez odcinków górnych z masą mięsną od 2 do 4,5 cm przy kości oraz bezkostnej, odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cieć: od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, od góry – po linii oddzielenia schabu; przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem 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: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne</p>	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Żeberka wieprzowe	kg	240	21,50	5 160,00	0%	5 160,00
11.	Kości	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Kości	kg	6000	0,40	2 400,00	0%	2 400,00

12.	Łopátka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu gołónka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Łopátka wieprzowa b/k	kg	1500	16,80	25 200,00	0%	25 200,00
13.	Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	ZPM NOWAKOWSKI SP.Z.O.O	Mięso od szynki - szynka myszka	kg	1500	18,00	27 000,00	0%	27 000,00
	RAZEM						117 902,00	0%	117 902,00

W przypadku dodatkowego zamówienia, Kupujący złoży zapotrzebowanie telefonicznie lub fax zgodnie z załącznikiem do godz. 12.00

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

W związku z wejściem w życie od 1 lutego 2022 r. USTAWY z dnia 13 stycznia 2022 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz Ustawy z 7 lipca 2022 r. o finansowaniu społecznościowym dla przedsiębiorstw gospodarczych i pomocy kredytobiorcom (Dz.U. z 2022 r., poz. 196 oraz Dz. U. z 2022 r., poz. 1488, Dz. U. z 2022 r., poz. 2180) stawka VAT na fakturach wystawianych przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego Nowakowski Sp. z o.o. z tytułu sprzedaży mięsa i wyrobów mięsnych opodatkowanych dotąd stawką 5% będzie wynosiła 0%.

Powyższe będzie miało miejsce w odniesieniu do dostaw podlegających opodatkowaniu w okresie wskazanym ustawą (1.02.2022 r. - 31.12.2023 r.) przy założeniu iż okres ten nie zostanie zmieniony poprzez dalsze nowelizacje co miało miejsce kilkakrotnie.

Wykonawca przygotowując ofertę stosuje obowiązującą obecnie stawkę VAT. [https://dziennikustaw.gov.pl/D2022000019601 .pdf](https://dziennikustaw.gov.pl/D2022000019601.pdf)
<https://dziennikustaw.gov.pl/DU/rok/2022/pozycja/1488>, <https://dziennikustaw.gov.pl/DU/2022/2180> ,
<https://dziennikustaw.gov.pl/DU/2022/2495>

DĄBROWA, 14.12.2023 R.

data

(-) KAROLINA DĘBOWSKA

pieczęć , podpis Wykonawcy