

.....
Pieczęć adresowa firmy

Znak sprawy:SP26.26.396.2020

Część nr 1 Mięso i przetwory mięsne

<i>Lp.</i>	<i>Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę</i>	<i>Masa</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkow a</i>	<i>Cena jedn. netto</i>	<i>Stawka VAT %</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Kiełbasa biała surowa extra			Kg	20				
2.	Zrazówka wołowa extra			Kg	60				
3.	Boczek parzony wędzony bez żeberek			Kg	80				
4.	Boczek wieprzowy bez żeberek			Kg	75				
5.	Udo z kurczaka świeże			Kg	450				
6.	Filet z indyka			Kg	200				
7.	Filet z kurczaka (bez chrząstek)			Kg	800				
8.	Mięso z łopatki extra mielone(bez soli, przypraw i innych dodatków)			Kg	50				
9.	Kiełbasa extra (nie mniej niż 85% mięsa, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu)			Kg	60				
10.	Kurczak świeży kl. I			Kg	70				
11.	Porcje rosółowe			Kg	50				
12.	Schab wieprzowy extra b/k, b/w,b/ok.			Kg	500				
13.	Szynka wieprzowa (w całości lub mielona) b/k,b/s,b/t			Kg	1000				
14.	Karkówka b/ok,b/k, b/t,			Kg	50				

15.	Polędwica wieprzowa(wędlina) zawartość mięsa min.85%, zawartość białka min.16g w 100g produktu			Kg	5				
16.	Szynka wieprzowa (wędlina), zawartość mięsa min.85%, zawartość białka min. 16g w 100g produktu			Kg	5				
Razem									

b/ok.-bez okrywy tłuszcz.

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/t – bez tłuszczu

b/w– bez warkocza

wędliny-bez fosforanów, glutaminianów, barwników, azotynu sodu, białka sojowego

Uwaga!

Podane ilości i asortyment poszczególnych artykułów są przybliżone i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiającego. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku do SIWZ. Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego na koszt wykonawcy sukcesywnie, każdorazowo do magazynu szkoły przy ul. Radzymińskiej 11 w Białymstoku. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień (dopuszczalna granica to + 200 g).Towar musi być dostarczony oraz rozładowany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi 3 - 4 razy w tygodniu w godzinach od 5.00 do 6.00.

W przypadku wędlin wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.

W przypadku użycia produktów równoważnych należy wypełnić, kolumnę 3 podając nazwę producenta.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

