

DOSTAWA MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH

- 1) dostarczane produkty powinny być pierwszego gatunku, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi wymogami, normami i atestami;
- 2) dostarczane produkty powinny być świeże, z datą przydatności do spożycia pozwalającą na prawidłowe wykorzystanie produktu, mięso bez śladów przemrożenia,
- 3) dostarczane produkty powinny być o średniej gramaturze odpowiedniej do danego asortymentu, czyste, bez objawów nadpsucia czy pleśni, bez obcych zapachów, bez uszkodzeń mechanicznych;
- 4) jeśli produkty dostarczane są w opakowaniach to muszą być oznaczone tak, aby było możliwe zidentyfikowanie producenta i określenia daty przydatności do spożycia, lub daty produkcji
- 5) zachowane powinny zostać wymagane przepisami warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru, produkty powinny być przewożone tak, aby nie została naruszona ich jakość

Cechy dyskwalifikujące dostawę:

- 1) dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, fragmenty kości w mięsie zamówionym b/k, obecność szkodników oraz ich pozostałości, ślady przemrożenia, zabrudzenie;
- 2) dla wędlin odpowiednio: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.,

Obliczenie ceny:

- a) należy określić ceny jednostkowe netto za dostawę poszczególnych produktów żywnościowych,
 - b) należy podać odpowiednią stawkę VAT obowiązującą przed wprowadzeniem stawki zero w związku z tarczą antyinflacyjną
 - c) należy podać cenę brutto, która będzie obowiązywała po likwidacji tarczy antyinflacyjnej, wynikającą z powiększenia ceny netto o kwotę VAT
 - d) należy pomnożyć otrzymane ceny jednostkowe brutto odpowiednio przez wskazaną przez Zamawiającego ilość zamawianych produktów, osobno dla zamówienia opcjonalnego (kol. 4*8) i podstawowego (kol. 5*8)
- Ceną oferty jest suma wartości brutto zamówienia opcjonalnego i zamówienia podstawowego (cena ta będzie podlegała ocenie).

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka	Ilość zamówienia opcjonalnego	Ilość zamówienia podstawowego	Stawka VAT	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa Brutto	Wartość Brutto zamówienia opcjonalnego	Wartość Brutto zamówienia podstawowego
1	2	3	4	5	6	7	8	4*8	5*8
Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka	Ilość zamówienia	Ilość zamówienia					
1	Łopatka wieprzowa b/k	kg		1050					
2	Filet z kurczaka	kg		1400					
3	Filet z indyka	kg	400	50					
4	Porcje rosolowe z kurczaka	kg		680					
5	Karczek b/k	kg		500					
6	Boczek wędzony	kg		400					
7	Kielbasa podwawelska	kg		280					
8	Kotlet schabowy b/k	kg		950					
9	Mięso wieprzowe od szynki	kg		250					
10	Polędwiczki wieprzowe	kg	400	50					
11	udziec wołowy bez kości	kg		70					
12	Szponder wołowy	kg		170					
13	Antrykot	kg		30					
14	żeberka wieprzowe wędzone	kg		50					
15	wątróbka z kurczaka	kg		30					
16	pałki z kurczaka	kg		30					

17	podudzie z kurczaka	kg		100					
18	rosołowe z indyka	kg		40					
								Wartość zamówienia opcjonalnego	Wartość zamówienia podstawowego
								Suma wartości zamówienia podstawowego i opcjonalnego	