

Formularz - mięso 2024 r

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Producent i gramatura	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto
1	boczek wędzony parzony	kg		100						
2	boczek surowy	kg		80						
3	filet z piersi kurczaka	kg		240						
4	karkówka	kg		250						
5	kiełbasa biała surowa	kg		100						
6	kiełbasa podwawelska	kg		50						
7	ligawa wołowa	kg		30						
8	mięso mielone z drobiowe	kg		90						
9	mięso mielone z wieprzowe	kg		300						
10	udziec drobiowy	kg		270						
11	porcje rosołowe	kg		60						
12	podudzie z kurczaka	kg		150						
13	schab wieprzowy bez kości	kg		200						
14	skrzydła z indyka	kg		70						
15	skrzydła drobiowe	kg		90						
16	łopatka wieprzowa	kg		200						
17	wąrtóbka drobiowa	kg		120						
18	szynka pieczeniowa(kulka)	kg		150						
19	ślonina	kg		15						
20	szyje indycze	kg		70						
21	wołowina extra	kg		40						
22	wołowina z kością	kg		40						
23	żeberka paski	kg		180						
RAZEM:								- zł		

Dostawy artykułów żywnościowych odbywać się będą do 3 razy w tygodniu w godzinach od 7.00 –7:30. •Dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrótne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie. •Wszystkie artykuły spożywcze powinny być umieszczone w zamkniętych opakowaniach z etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia, •Dostarczone artykuły spożywcze muszą posiadać odpowiedni, ważny termin przydatności do spożycia. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności. Ilości wskazane w specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich nie zrealizowania lub przekroczenia. Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianych artykułów będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.