

.....
nazwa i adres Oferenta

PAKIET NR 10

**DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO ORAZ PODROBÓW
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto

.....
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Nazwa artykułu	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jedn. brutto (dwa miejsca po przecinku)	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f
1	Boczek wp. bez kości - świeży	kg	10,00		
2	Flaki wołowe parzone cięte	kg	65,00		
3	Karczek wp. bez kości - świeży	kg	120,00		
4	Łopatka wp. bez kości - świeża	kg	810,00		
5	Mięso mielone wieprzowo-wołowe - świeże	kg	20,00		
6	Nóżki wieprzowe - świeże	kg	35,00		
7	Ogony wieprzowe - świeże	kg	25,00		
8	Ozory wieprzowe - świeże	kg	55,00		
9	Płuca wieprzowe - świeże	kg	40,00		
10	Schab wp. bez kości - świeży	kg	300,00		
11	Słonina mielona - świeża	kg	30,00		
12	Wołowe - extra bez kości - świeże	kg	25,00		
13	Wołowe z kością - antrykot -świeże, cięte	kg	180,00		
14	Żeberka wieprzowe extra mięsne, paski - świeże	kg	80,00		
Razem					

Cena ofertowa:
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

Mięso i podroby należy dostarczać w zamkniętych opakowaniach. W przypadku dostarczenia towaru w nieodpowiednich opakowaniach towar będzie podlegał zwrotowi.

Wymagania jakościowe dla mięsa wołowego, wieprzowego oraz podrobów

Mięsa i podroby winny być dostarczane świeże, o swoistej dla tej grupy produktów barwie od blad różowej do czerwonej. W przekroju lekko wilgotne, sok mięsny przeźroczysty. Wygląd dostarczanych artykułów typowy dla danego produktu, tj.: powierzchnia dość sucha, matowa, nie śluzowata (dopuszczalna przy podrobach). Mięsa muszą być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęgnięcia lub obcych zapachów.

.....
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy