



Wrocławski Park Wodny S.A.

Postępowanie pod nazwą: Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla Wrocławskiego Parku Wodnego S.A. z podziałem na zadania - sukcesywna dostawa
Nr postępowania:

Formularz asortymentowo-cenowy Załącznik nr 2 c do SIWZ

**WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA
WYPEŁNIANIA PLIKU:**

Pola oznaczone: wypełnia oferent. Wartość jednostkowa z podatkiem VAT oraz wagi przez zastosowane w Formularzu asortymentowo-cenowym formuły. Prosimy o wypełnienie **wyłącznie** kolumn oznaczonych

(A) L.p.	(B) ASORTYMENT	(C) SZCZEGÓŁOWY OPIS PRODUKTU	(D) JEDNOSTKI MIARY <i>(kg lub szt)</i>	(E) ILOŚĆ JEDNOSTEK MIARY	(F) WARTOŚĆ JEDNOSTKOWA NETTO <i>(bez podatku VAT)</i>	(G) STAWKA VAT (%)	(H) WARTOŚĆ JEDNOSTKOWA BRUTTO <i>(z podatkiem VAT)</i>
1	FILET Z KURCZAKA	Rozbierany ręcznie, nie mechanicznie, ze skórą i kostką, pojedynczy	kg	100,00			0,00 zł
2	FILET Z KURCZAKA	Rozbierany ręcznie, nie mechanicznie, pozbawiony skóry, kości, chrząstek, pojedynczy	kg	1 500,00			0,00 zł
3	PODUDZIA Z KURCZAKA	Element tuszki z kurczaka obejmujący kość piszczelową wraz z otaczającymi mięśniami (pałka), waga 200-250 g.	kg	300,00			0,00 zł
4	POLĘDWICZKI Z FILETA KURCZAKA	Świeże, nie mrożone.	kg	1 000,00			0,00 zł
5	PORCJA ROSOŁOWA	Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka ze skrzydłami.	kg	200,00			0,00 zł
6	SERCA DROBIOWE Z KURCZAKA	Świeże, nie mrożone.	kg	200,00			0,00 zł
7	SKRZYDŁKO Z KURCZAKA BEZ LOTEK	Waga 80-120g. Skrzydło właściwie umięśnione, bez pozostałości piór.	kg	1 000,00			0,00 zł
8	UDKO DROBIOWE Z KURCZAKA	Rozbierany ręcznie, nie mechanicznie, ze skórą i kostką. Waga 150-170g	kg	1 000,00			0,00 zł
9	UDO TRYBOWANE BEZ SKÓRY	Trybowane ręcznie, nie mechanicznie, bez skóry waga 85-100g	kg	1 500,00			0,00 zł
10	UDO TRYBOWANE ZE SKÓRĄ	Trybowane ręcznie, nie mechanicznie, ze skórą. Waga 95-110g	kg	3 000,00			0,00 zł
11	WĄTRÓBKI DROBIOWE	Świeże, nie mrożone.	kg	200,00			0,00 zł
12	ŻOŁĄDKI DROBIOWE	Świeże, nie mrożone.	kg	200,00			0,00 zł

Wartość całkowita złożonej oferty:

Uwagi:

Wartość całkowitą brutto z podatkiem VAT, czyli cenę należy przenieść do Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wpisał w kolumnie K producenta produktu oferowanego przez Wykonawcę.

Wykonawca, który stosuje preferencyjne stawki VAT zobowiązany jest do załączenia do oferty wyjaśnienia dla zastosowanych stawek VAT.

Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent) produktów spożywczych, Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów różnic nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w Formularzu asortymentowo-cenowym. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. Jeśli Wykonawca zaoferuje produkt równoważny, zobowiązany jest umieścić w Formularzu ofertowym

Wymagania jakościowe dla mięsa drobiowego:

1. klasa I, świeże, nie mrożone;
2. czystość - powierzchnia powinna być czysta, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, bez zanieczyszczeń obcych i krwi, wolna od jakichkolwiek
3. konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
4. smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa „drobiowego”, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu m
5. barwa - mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
6. mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, z drobiu młodego, mięso musi być zapakowane próżniowo w folię na opakowani klasyfikacją (gatunek I, II, III), datą produkcji oraz terminem przydatności do spożycia;
7. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

podpis i pieczęć Wykonawcy

wnoważnych. Gramatura oferowanego produktu równoważnego
lak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim
wym, stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ opis pozycji

: widocznych substancji obcych;

ięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu;

u ma być naklejona etykieta z podaną nazwą części tuszy, z podaną