

Kosztorys Ofertowy

CZĘŚĆ 2 - dostawa mięsa i produktów mięsnych

PSP w Turawie

Nazwa postępowania:

„Sukcesywna dostawa środków spożywczych na potrzeby żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Gminy Turawa w roku 2025.”

Nazwa i adres Wykonawcy:

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże). Część tuszki, pochodząca z piersi z kurczaka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości	kg	350		- zł	5%	- zł
2.	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże). Część tuszki, pochodząca z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości	kg	270		- zł	5%	- zł
3.	Mięso gulaszowe indycze, świeże, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	50		- zł	5%	- zł
4.	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	150		- zł	5%	- zł
5.	Mięso z uda kurczaka (bez kości i skóry), bez nastrożku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	35		- zł	5%	- zł
6.	Ćwiartka z kurczaka (mięso świeże), o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości	kg	200		- zł	5%	- zł

Kosztorys Ofertowy

CZĘŚĆ 2 - dostawa mięsa i produktów mięsnych
PSP w Turawie

7.	Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry. Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte bardzo cienką warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Mięso świeże o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień, nie pakowane vacuum, zmielone w razie potrzeby, bez nastryku	kg	460		- zł	5%	- zł
8.	Wieprzowina - mięso świeże, szynka b/k, kulka lub płaty bez tłuszczu i skóry. Mięso świeże o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień, bez nastryku, zmielone w razie potrzeby	kg	170		- zł	5%	- zł
9.	Polędwiczka wieprzowa z główką, bez tłuszczu i skóry, nie pakowana vacuum	kg	60		- zł	5%	- zł
10.	Wieprzowina - środkowy schab b/k, bez warkocza (mięso świeże). Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, wąski, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgów, z drugiej od kości żebrowych. Charakteryzuje się ciemnoróżową barwą oraz nieznaczną, otaczającą od zewnętrznej strony tkanką tłuszczową. Mięso jest jędrne, soczyste o przyjemnym, lekko słodkim zapachu. Powierzchnia mięsa jest gładka i błyszcząca	kg	170		- zł	5%	- zł
11.	Wołowina b/k - ligawa, luksusowe zwarte mięso z udźca wołowego. Mięso świeże o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień, zmielona w razie potrzeby	kg	55		- zł	5%	- zł
12.	Kiełbasa śląska, cienka wieprzowa, zawartość mięsa co najmniej 85%, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów, średni rozdrobniona, wędzona, parzona	kg	140		- zł	5%	- zł
13.	Szynka gotowana, parzona z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa minimum 94 %	kg	30		- zł	5%	- zł
SUMA					- zł		- zł

Kosztorys Ofertowy

CZĘŚĆ 2 - dostawa mięsa i produktów mięsnych

PSP w Turawie

Wartość przedmiotu zamówienia objętego zobowiązaniem Zamawiającego wynosi 70% wyliczonej ceny brutto tj.:

- zł

Opis "bez wzmacniaczy smaku, konserwantów" oznacza produkt, który jest wytwarzany w sposób tradycyjny, nie zawierający dodatków funkcjonalnych, z wyjątkiem takich, które są stosowane w trakcie peklowania.