

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8 = 7*6	9= 6+8	10
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia b/k	kg	400						
2	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	780						
3	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1290						
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	#ADR!						
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	780						
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	370						
7	Drób - wątróbka drobiowa (świeża, nie mrożona)	kg	150						
8	Wędlina - kiełbasa gruba typu szynkowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	70						
9	Wędlina - kiełbasa gruba typu krakowska parzona (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	40						
10	Wędlina drobiowa - szynka drobiowa, polędwica drobiowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	410						
11	Wędlina drobiowa - typu polędwica z indyka, szynka z indyka, filet z indyka wędzony (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	230						
12	Wędlina wieprzowa - polędwica sopocka (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	530						
13	Wędlina wieprzowa - schab pieczony , schab cygański (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	80						
14	Wędlina wieprzowa - typu ogonówka, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	80						
15	Wędlina wieprzowa - szynka gotowana (wędlina krojona, plasterkowana))	kg	640						
16	Wieprzowina - karkówka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	610						
17	Wieprzowina - łopatką b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	680						
18	Wieprzowina - środkowy schab b/k (mięso świeże, nie mrożone)	kg	480						
19	Wieprzowina - szynka b/k, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1000						
20	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	450						
21	Wołowina b/k -łopatka, szponder, mostek, udziec, (mięso świeże , nie mrożone)	kg	630						
22	Królík - tuszka, świeża, nie mrożona	kg	30						

Dostarczane mięso zwierząt rzeźnych, drób i wędliny powinny odpowiadać wymaganiom określonym w Ustawie z dnia 25 .08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

(Dz. U. z 2010r. Nr 17, poz. 127 z późniejszymi zmianami) oraz polskim normom jakościowym.

Wszystkie artykuły mięsne, drób, elementy drobiowe muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych typu: pojemnik plastikowy z pokrywą, folia, vac (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowania jednostkowe zamawianych artykułów (mięsa zwierząt rzeźnych, wędlin, drobiu) muszą być gramaturowo zbieżne z ilością zamówioną.

Zamawiane wędliny dostarczane muszą być w postaci krojonej - plasterkowanej, pakowane próżniowo w folię.

Mięso, wędliny i drób powinny charakteryzować się świeżością; minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia:

- mięso zwierząt rzeźnych, drób 3 dni,

- wędliny 14 dni,

Dostawy powinny dokładnie odpowiadać ilościowo i wagowo poszczególnym pojedynczym zamówieniom .

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenie opakowania,
- zabrudzenie opakowania.,
- widoczne zabrudzenia artykułów ,
- niewłaściwa dla mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i wyrobów wędliniarskich barwa, konsystencja oraz zapach,
- zbyt duża ilość odcieku z mięsa, drobiu w opakowaniu.

Dostawy muszą być opatrzone handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

Wartość oferty netto:zł	(słownie:.....zł)zł)
Wartość podatku VAT:zł	(słownie:.....zł)zł)
Wartość oferty brutto:zł	(słownie:.....zł)zł)

.....
(miejscowość i data)

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby(osób) upoważnionych do
reprezentowania Wykonawcy