

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa handlowa oferowanego produktu oraz producent
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8 = 7*6	9= 6+8	10
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia bez kości	kg	480						
2	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1135						
3	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	960						
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	255						
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	670						
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	465						
7	Drób - wątróbka drobiowa (świeża, nie mrożona)	kg	150						
8	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona, bez skóry	kg	135						
9	Wieprzowina - karkówka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	535						
10	Wieprzowina - łopatka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	515						
11	Wieprzowina - środkowy schab bez kości (mięso świeże, nie mrożone)	kg	520						
12	Wieprzowina - szynka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1130						
13	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	845						
14	Wołowina - mięso z łopatki, rostbef, antrykot bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , nie mrożone)	kg	345						

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa handlowa oferowanego produktu oraz producent
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8 = 7*6	9= 6+8	10
15	Wołowina - mięso z udźca bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , nie mrożone)	kg	330						
16	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - szynka drobiowa ,o zawartości białka nie mniej niż 16,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	245						
17	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica drobiowa , o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	200						
18	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki- polędwica z indyka, szynka z indyka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100						
19	Wędzonka drobiowa z tuszki - filet z piersi indyka wędzony o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wyrób z całej piersi indyczej (wędlina krojona, plasterkowana lub kawałkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	85						
20	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa gruba typu szynkowa o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100						

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa handlowa oferowanego produktu oraz producent
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8 = 7*6	9= 6+8	10
21	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa krakowska parzona o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	185						
22	Wędzonka parzona - polędwica sopocka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	785						
23	Wędzonka - schab pieczony , schab cygański o zawartości białka nie mniej niż 17,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	340						
24	Wędzonka parzona - typu ogonówka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	90						
25	Wędzonka parzona - szynka gotowana o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	535						
26	Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu staropolska, tradycyjna, chłopska, dębowa o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	50						

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 w opakowaniach o gramaturze 100 - 250 g.

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 .

Nie dopuszcza się dostarczania wyrobów blokowych, wędlin homogenizowanych oraz wędlin z dodatkiem MOM-u.

Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie, w oferowanych wędlinach nie dopuszcza się obecności białek innych niż pochodzących z mięsa (min.: sojowego, z grochu), glutenu, preparatów błonnikowych , hydrokoloidów, karagenu E 407 oraz dodatków innych niż: chlorek sodu, azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, naturalne przyprawy.

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

.....
(miejsowość i data)

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