

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7=4*6	8	9 = 7*8	10= 7+9	11
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia b/k	kg	180							
2	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	630							
3	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 890							
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	1 080							
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 080							
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	324							
7	Drób - wątróbka drobiowa ( świeża, nie mrożona)	kg	261							
8	Wędlina - kielbasa gruba typu szynkowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	135							
9	Wędlina - kielbasa gruba typu krakowska parzona (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	135							
10	Wędlina drobiowa - typu szynka drobiowa, polędwica drobiowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	360							
11	Wędlina drobiowa - typu polędwica z indyka, szynka z indyka, filet z indyka wędzony (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	360							
12	Wędlina wieprzowa –typu polędwica sopocka (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	360							
13	Wędlina wieprzowa – typu schab pieczony , schab cygański (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	180							
14	Wędlina wieprzowa - typu ogonówka, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	90							
15	Wędlina wieprzowa - typu baleron gotowany, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	90							
16	Wędlina wieprzowa –typu szynka gotowana (wędlina krojona, plasterkowana))	kg	450							
17	Wieprzowina - karkówka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	450							
18	Wieprzowina - łopatka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 125							
19	Wieprzowina - środkowy schab b/k (mięso świeże, nie mrożone)	kg	504							

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7=4*6	8	9 = 7*8	10= 7+9	11
20	Wieprzowina - szynka b/k, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 845							
21	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże, nie mrożone)	kg	180							
22	Wołowina b/k – łopatka, szponder, mostek, udziec (mięso świeże, nie mrożone)	kg	180							

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

(Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późniejszymi zmianami)

Wszystkie artykuły mięsne muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych typu: pojemnik plastikowy z pokrywą, folia, vac

(materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowania jednostkowe zamawianych artykułów gramaturowo zbieżne z ilością zamówioną.

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

Termin przydatności mięsa do spożycia minimum 48 h od momentu dostawy.

Cechy dyskwalifikujące (wady):

- uszkodzenie opakowania,
- zabrudzenie opakowania.

Dostawy opatrzone handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

Wartość oferty netto ..... Zł (słownie .....zł)

Wartość podatku VAT ..... Zł (słownie .....zł)

Wartość oferty brutto ..... Zł (słownie .....zł)

.....  
(miejscowość i data)

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