

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	245							
2	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	543							
3	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	2 235							
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	955							
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 070							
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	435							
7	Drób - wątróbka drobiowa (świeża, nie mrożona)	kg	260							
8	Wędlina - kielbasa gruba typu szynkowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	100							
9	Wędlina - kielbasa gruba typu krakowska parzona (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	75							
10	Wędlina drobiowa - typu szynka drobiowa, polędwica drobiowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	736							
11	Wędlina drobiowa - typu polędwica z indyka, szynka z indyka, filet z indyka wędzony (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	65							
12	Wędlina wieprzowa –typu polędwica sopocka (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	570							
13	Wędlina wieprzowa – typu schab pieczony , schab cygański (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	75							
14	Wędlina wieprzowa - typu ogonówka, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	80							
15	Wędlina wieprzowa - typu baleron gotowany, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	30							
16	Wędlina wieprzowa –typu szynka gotowana (wędlina krojona, plasterkowana))	kg	675							
17	Wieprzowina - karkówka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	965							
18	Wieprzowina - łopatka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	1 420							
19	Wieprzowina - środkowy schab b/k (mięso świeże, nie mrożone)	kg	610							

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	1 650							
21	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	300							
22	Wołowina b/k – łopatka, szponder, mostek, udziec (mięso świeże, nie mrożone)	kg	470							
23	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona	kg	25							

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 gramatowo 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 (słowniezł)

Wartość podatku VAT Zł (słowniezł)

Wartość oferty brutto Zł (słowniezł)

.....
(miejscowość i data)

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