

.....  
(pieczęć oferenta)

### TABELA ASORTYMENTOWO ILOŚCIOWA

#### Informacje dla Dostawcy:

1. Wszystkie dostarczane mięsa muszą być świeże oraz bez żadnych dodatków. Porcje mięsa muszą być czyste, bez opiłków i odłamków kości oraz muszą posiadać gładkie i niepostrzępione powierzchnie, a ich konsystencja musi być jędrna i elastyczna.
2. Nazwy poszczególnych wędlin i wyrobów podane w opisie przedmiotu zamówienia przyjęły się na polskim rynku w wyniku stosowania norm branżowych i w tym rozumieniu zostały przyjęte.
3. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów zamiennych lub równoważnych w przypadku, gdy Wykonawca nie dysponuje asortymentem o wskazanej nazwie. Produkty równoważne muszą posiadać takie same właściwości, jak produkt wskazany (konsystencja, walory smakowe, jakość).
4. Produkty wskazane w zamówieniu muszą spełniać normy co do jakości jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych, w szczególności przepisów ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006 nr 17 poz. 127 z późn. zm).

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT (%)	Szacunkowa ilość zamawianego towaru w ciągu roku	Wartość brutto (kol.4xkol.6)	Nazwa produktu równoważnego
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Kiełbasa szynkowa (do obkładu)	1 kg			150 kg		
2.	Kiełbasa zielonogórska (do obkładu)	1 kg			220 kg		

<b>Lp.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>	<b>Stawka VAT (%)</b>	<b>Szacunkowa ilość zamawianego towaru w ciągu roku</b>	<b>Wartość brutto (kol.4xkol.6)</b>	<b>Nazwa produktu równoważnego</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
3.	Kiełbasa śląska (gramatura 1 szt. 90g – 110g)	1 kg			260 kg		
4.	Parówka cienka (wieprzowa)	1 kg			85 kg		
5.	Kiełbasa parówkowa (gramatura 1 szt. 80g – 100g)	1 kg			165 kg		
6.	Kiełbasa zwyczajna	1 kg			150 kg		
7.	Kiełbasa biała parzona (gramatura 1 szt. 100g – 120g)	1 kg			190 kg		
8.	Kiełbasa mielonka (do obkładu)	1 kg			120 kg		
9.	Mortadela	1 kg			105 kg		
10.	Kiełbasa słoikowa	1 kg			50 kg		
11.	Kiełbasa krakowska parzona	1 kg			130 kg		
12.	Metka łososiowa	1 kg			40 kg		
13.	Metka cebulowa	1 kg			35 kg		
14.	Polędwica sopocka (do obkładu)	1 kg			135 kg		

<b>Lp.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>	<b>Stawka VAT (%)</b>	<b>Szacunkowa ilość zamawianego towaru w ciągu roku</b>	<b>Wartość brutto (kol.4xkol.6)</b>	<b>Nazwa produktu równoważnego</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
15.	Polędwica drobiowa / Szyńka drobiowa (do obkładu)	1 kg			155 kg		
16.	Polędwica z warzywami	1 kg			85 kg		
17.	Pieczeń rzymska	1 kg			115 kg		
18.	Szyńka Boryny	1 kg			120 kg		
19.	Szyńka gotowana	1 kg			145 kg		
20.	Baleron gotowany (do obkładu)	1 kg			40 kg		
21.	Kaszanka	1 kg			110 kg		
22.	Pasztetowa zwykła	1 kg			65 kg		
23.	Pasztetowa wędzona	1 kg			55 kg		
24.	Pasztetowa z borowikami / kurkami / grzybami	1 kg			70 kg		
25.	Słonina mielona	1 kg			90 kg		
26.	Salceson ozorowy biały	1 kg			68 kg		
27.	Smalec	1 kg			60 kg		
28.	Podgardle wędzone / Wędzonka	1 kg			55 kg		

<b>Lp.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>	<b>Stawka VAT (%)</b>	<b>Szacunkowa ilość zamawianego towaru w ciągu roku</b>	<b>Wartość brutto (kol.4xkol.6)</b>	<b>Nazwa produktu równoważnego</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
29.	Kości mięsne (z częściami mięsa) – cięte (od karkówki i schabu)	1 kg			760 kg		
30.	Wątroba wieprzowa	1 kg			45 kg		
31.	Mięso mielone	1 kg			375 kg		
32.	Schab bez kości	1 kg			342 kg		
33.	Żeberka wieprzowe kl. I – paski	1 kg			160 kg		
34.	Żołądki wieprzowe krojone - flaki	1 kg			35 kg		
35.	Karkówka bez kości	1 kg			215 kg		
36.	Łopatka bez kości, tłuszczu i skóry	1 kg			495 kg		
37.	Nogi / stópki	1 kg			6 kg		
38.	Skórki	1 kg			6 kg		
39.	Golonka wieprzowa	1 kg			58 kg		
40.	Ogonówka parzona	1 kg			205 kg		

<b>Lp.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>	<b>Stawka VAT (%)</b>	<b>Szacunkowa ilość zamawianego towaru w ciągu roku</b>	<b>Wartość brutto (kol.4xkol.6)</b>	<b>Nazwa produktu równoważnego</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
41.	Udko kurczaka	1 kg			255 kg		
42.	Kurczak	1 kg			110 kg		
43.	Porcje rosółowe	1 kg			115 kg		
44.	Pierś kurczaka	1 kg			115 kg		
45.	Wątróbka drobiowa	1 kg			55 kg		
46.	<b>Suma pozycji od 1 do 45</b>						

Cena brutto ..... zł  
(kwota z pozycji 46 tabeli )

Słownie ..... zł

.....  
(Miejscowość i data)

.....  
(Czytelny podpis i pieczęć upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy)