

.....
(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			70 kg		
2.	Kiełbasa zielonogórska (do obkładu)	1 kg			175 kg		
3.	Kiełbasa śląska (gramatura 1 szt. 90g – 110g)	1 kg			170 kg		
4.	Parówka cienka (wieprzowa)	1 kg			80 kg		

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
5.	Kiełbasa parówkowa (gramatura 1 szt. 80g – 100g)	1 kg			150 kg		
6.	Kiełbasa kościańska / zwyczajna	1 kg			130 kg		
7.	Kiełbasa biała parzona (gramatura 1 szt. 100g – 120g)	1 kg			130 kg		
8.	Kiełbasa mielonka (do obkładu)	1 kg			110 kg		
9.	Mortadela	1 kg			100 kg		
10.	Kiełbasa słoikowa	1 kg			60 kg		
11.	Kiełbasa krakowska parzona	1 kg			65 kg		
12.	Metka łososiowa	1 kg			30 kg		
13.	Metka cebulowa	1 kg			40 kg		
14.	Polędwica sopocka (do obkładu)	1 kg			80 kg		
15.	Polędwica drobiowa / Szyńka drobiowa (do obkładu)	1 kg			90 kg		
16.	Polędwica z warzywami	1 kg			60 kg		
17.	Pieczeń rzymska	1 kg			90 kg		

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
18.	Szynka Boryny	1 kg			150 kg		
19.	Szynka gotowana	1 kg			100 kg		
20.	Boczek z przyprawami (do obkładu)	1 kg			70 kg		
21.	Baleron gotowany (do obkładu)	1 kg			55 kg		
22.	Kaszanka	1 kg			60 kg		
23.	Paszтетowa zwykła	1 kg			40 kg		
24.	Paszтетowa wędzona	1 kg			70 kg		
25.	Paszтетowa z borowikami / kurkami	1 kg			40 kg		
26.	Salceson ozorowy biały	1 kg			50 kg		
27.	Smalec	1 kg			60 kg		
28.	Podgardle wędzone / Wędzonka	1 kg			120 kg		
29.	Kości surowe - cięte	1 kg			620 kg		
30.	Wątroba wieprzowa	1 kg			50 kg		
31.	Mięso mielone	1 kg			280 kg		
32.	Schab bez kości	1 kg			240 kg		

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
33.	Żeberka wieprzowe kl. I – paski	1 kg			150 kg		
34.	Żołądki wieprzowe krojone - flaki	1 kg			30 kg		
35.	Karkówka bez kości	1 kg			180 kg		
36.	Łopatka bez kości, tłuszczu i skóry	1 kg			305 kg		
37.	Nogi / stópki	1 kg			6 kg		
38.	Skórki	1 kg			6 kg		
39.	Golonka wieprzowa	1 kg			30 kg		
40.	Ogonówka parzona	1 kg			105 kg		
41.	Suma pozycji od 1 do 40						

Cena brutto zł
(kwota z pozycji 41 tabeli)

Słownie zł

.....
(Miejscowość i data)

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

