

.....
(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 wyrobów podane w opisie przedmiotu zamówienia przyjęły się na polskim rynku w wyniku stosowania norm branżowych i w tym rozumieniu zostały przyjęte.
3. 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.	Udko kurczaka	1 kg			260 kg		
2.	Kurczak	1 kg			160 kg		
3.	Porcje rosółowe	1 kg			85 kg		
4.	Pierś kurczaka	1 kg			140 kg		
5.	Wątróbka drobiowa	1 kg			65 kg		
6.	Suma pozycji od 1 do 5						

Cena brutto zł
(kwota z pozycji 6 tabeli)

Słownie zł

.....
(Miejscowość i data)

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

