

.....
Pieczęć adresowa firmy

Znak OAiZP.271.PN.12.2016

Załącznik nr I. 1 do SIWZ

Część nr 1 Mięso i przetwory mięsne

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przybliżone zapotrzebowanie w okresie od 01.09.2016 do 31.08.2017	Cena jednostkowa netto [zł]	VAT [%]	Wartość sumaryczna netto [zł]	VAT [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]	Uwagi / Producent
Numery kolumn			1	2	3	4	5	6	7
Sposób obliczania									
1.	Schab wędzony extra.	kg	50			0,00	0,00	0,00	
2.	Filet z indyka	kg	250			0,00	0,00	0,00	
3.	Filet z kurczaka	kg	250			0,00	0,00	0,00	
4.	Kiełbasa biała surowa	kg	180			0,00	0,00	0,00	
5.	Szynka wędzona extra	kg	70			0,00	0,00	0,00	
6.	Koście schabowe (w kawałkach nie dłuższych niż 35cm)	kg	900			0,00	0,00	0,00	
7.	Łopatką wieprzowa b/s, b/k, b/t	kg	320			0,00	0,00	0,00	
8.	Mięso wieprzowe gulaszowe krojone gat. I 2/2 cm	kg	100			0,00	0,00	0,00	
9.	Mięso wołowe gulaszowe z udźca gat.I 2/2cm	kg	50			0,00	0,00	0,00	
10.	Baleron extra	kg	50			0,00	0,00	0,00	
11.	Parówki wieprzowe z szynki (nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego)	kg	50			0,00	0,00	0,00	
12.	Porcje rosołowe	kg	400			0,00	0,00	0,00	

13.	Schab wieprzowy extra b/k, b/w,b/ok.(zrazowa)	kg	180			0,00	0,00	0,00
14.	Szynka wieprzowa element b/k,b/sk, b/t	kg	100			0,00	0,00	0,00
15.	Szynka wieprzowa extra b/sk, b/k, b/t(zrazowa)		100			0,00	0,00	0,00
16.	Udziec z kurczaka (nie więcej niż 250g szt.)	kg	100			0,00	0,00	0,00
17.	Udziec z kurczaka b/k	kg	100			0,00	0,00	0,00
18.	Watróbka wieprzowa	kg	20			0,00		
19.	Kiełbasa krakowska chuda	kg	50			0,00		
20.	Wołowina udziec b/k gat. I	kg	50			0,00	0,00	0,00
RAZEM						0,00	0,00	0,00

b/ok.-bez okrywy tłuszcz.

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/ż – bez żeberk

b/t – bez tłuszczu

b/w-bez warkocza

Uwaga!

Podane ilości oraz asortyment poszczególnych artykułów są przybliżone i mogą ulec zmniejszeniu w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiającego. Dostawca, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku do SIWZ.

Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi od 3 do 5 razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt) w godzinach od 7.00 do 8.00.

Dopuszcza się różnicę w ilościach pomiędzy złożonym zamówieniem a realizacją dostawy nie więcej niż +/- 200 gram.

Termin przydatności do spożycia winien wynosić minimum 3 dni od dnia dostawy.

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis i pieczęć imienna upelnomocnionego
przedstawiciela Wykonawcy)