

CZĘŚĆ 3 -mięso i wędliny PP 22

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) (kolumna 5 x kolumna 6)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
-1-	-2-	-3-	-4-	-5-	-6-	-7-	-8-	-9-	-10-
1	Filet z kurczaka	mięśnie pierśiowe odpowiednio wykrojone, pozbawione skóry kości i ścięgien, czyste, wolne od substancji obcych, zabrudzeń i krwi, o barwie naturalnej jasnoróżowej, kl I	kg	120					
2	Noga z kurczaka	udko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrojone, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia wolna od substancji obcych, zabrudzeń, krwi, bez resztek upierzenia, kl I	kg	150					
3	filet z indyka	mięśnie pierśiowe odpowiednio wykrojone, pozbawione skóry kości i ścięgien, czyste, wolne od substancji obcych, zabrudzeń i krwi, o barwie naturalnej jasnoróżowej, kl I	kg	120					
4	Mięso od szynki wieprzowe	mięso klasa I odpowiednio wykrojone, bez skóry i kości, substancji obcych, czyste	kg	400					
5	Schab	mięso klasa I odpowiednio wykrojone, bez skóry i kości, substancji obcych, czyste	kg	70					
6	połędwiczki wieprzowe	mięso klasa I odpowiednio wykrojone, bez skóry i kości, substancji obcych, czyste	kg	40					

Załącznik nr 4 - Wykaz asortymentowo - cenowy część nr 1 zamówienia publicznego "Produkty mleczarskie"

7	łopatka wieprzowa	łopatka wieprzowa klasa I odpowiednio wykrojone, bez skóry i kości, substancji obcych, czyste	kg	400					
8	szynka wieprzowa rozmaryn	szynka wieprzowa w osłonce poliamidowej bezbarwnej, ściśle przylegającej do batonu zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	60					
9	szynka wiejska	szynka wędzona, parzona, konsystencja zwięzła, zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	20					
10	szynka z indyka	szynka parzona, zawierająca co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	40					
11	Kiełbasa sucha	kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona wędzona, pieczona, powierzchnia batonu o barwie brązowej do ciemnobrązowej równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu, zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	50					

Załącznik nr 4 - Wykaz asortymentowo - cenowy część nr 1 zamówienia publicznego "Produkty mleczarskie"

12	kielbasa podwawelska	kielbasa wieprzowa, pieczona, zawierająca co najmniej 80 % mięsa, zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	10					
13	Kielbasa wiejska	kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wędzona, pieczona, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	10					
14	kabanos wieprzowy	kabanos wieprzowy średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, zawierający co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	10					
15	frankfurterki	kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, jelitko naturalne, zawierająca co najmniej 90% mięsa,	kg	6					
16	podgarle wędzone	wieprzowe, świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych		4					

Załącznik nr 4 - Wykaz asortymentowo - cenowy część nr 1 zamówienia publicznego "Produkty mleczarskie"

17	wątróbka drobiowa	wątróbka w postaci podwójnych lub pojedynczych płatków, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy, świeża, oczyszczona, kl I	kg	3					
Razem wartość netto									
Razem wartość brutto									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa i wędlin: obce zapachy, zanieczyszczenia, oznaki psucia, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, użycie do produkcji mięsa pozaklasowego z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem, brak oznakowania opakowań, niewłaściwy transport, przeterminowane, z krótkim terminem przydatności do spożycia, bez oznak mrożenia

Sporządził:

Zatwierdził: