

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO CENOWE

ZADANIE 2: DRÓB

Lp.	Przedmiotzamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartośćbr uttorazem
1	Filet z kurczaka – b/kmięso piersiowe (jasnoróżowe), pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień I uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów, opakowanie zbiorcze, wyłożony niebieską folią kosz	kg	400	19,9	20,90	8358,00
2	Noga drobiowa – z/k oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi drobiowej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	120	9,9	10,40	1248,00
3	Porcje rosołowe–oczyszczone, umyte, świeże kości z korpusu drobiowego, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla korpusu, skóra bez przebarwień, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	400	2,5	2,63	1052,00
4	Udo z kurczaka – z/k oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	120	9,9	10,40	1248,00
5	Podudzie z kurczaka – z/k podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100	9,9	10,40	1040,00

6	Filet drobiowy – b/k mięso piersiowe (jasnoróżowe), pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień I uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów, opakowanie zbiorcze, wyłożony niebieską folią kosz	kg	100	19,9	20,90	2090,00
7	Wątróbka z indyka – element tuszy drobiowej, o kolorze jasnym do ciemnego brązu, pozbawiona żółci, o charakterystycznym zapachu dla wątróbki, bez oznak zjełczenia I zepsucia, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	50	7,99	8,39	419,50
8	Polędwica drobiowa – baton o długości ok. 30 cm, w osłonce sztucznej poliamidowej, powierzchnia batonu gładka, barwa mięsa właściwa dla surowców mięsnych peklowanych i parzonych drobiowych, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	30	16,9	17,75	532,50
9	Pasztet drobiowy z kurczaka – baton w osłonkach sztucznych poliamidowych, powierzchnia barwy batonu od jasnokremowej do szaro-kremowej, barwa na przekroju właściwa dla surowców mięsnych i podrobowych gotowanych, niedopuszczalne ciemne plamy świadczące o niedoparzeniu, aluminiowe rynienki-foremki	kg	10	12,5	13,13	131,30
10	Szynka z indyka - smak i zapach charakterystyczny dla indyka, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 400-500 g	kg	20	21	22,05	441,00
11	Parówki cienkie - pojedyncze, krótkie kiełbaski, homogenizowane, bez osłonki, bez obcych posmaków, opakowanie jednostkowe do 20 szt. w opakowaniu	kg	20	12,9	13,55	271,00

12	Wędlina drobiowa w osłonce sztucznej poliamidowej, powierzchnia batonu gładka, barwa mięsa właściwa dla surowców mięsnych peklowanych i parzonych drobiowych, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	50	16,9	17,75	887,50
RAZEM(wartość sumaryczną należy podać także w załączniku nr 1)						17718,80

ZADANIE 4: MIĘSO I WĘDLINY

Lp.	Przedmiotzamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartośćbr uttorazem
1	Karkówka wieprzowa b/k – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi: tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	30	19,9	20,90	627,00
2	Pieczeń Rzymska–produkt otrzymany z mielonego mięsa wieprzowego kl. II peklowanego i mięsa wołowego kl. II poddany parzeniu i pieczeniu, blok mięsny w foremce aluminiowej, barwa z wierzchu brązowa do ciemnobrązowej z widocznymi ziarenkami przypraw, barwa na przekroju różowa do różowo-szarej, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, bez oznak zepsucia, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	10	16,5	17,33	173,30

3	Łopatka b/k – mięso surowe wieprzowe, górna część kończyny przedniej wraz z chrząstką, oddzielona od żeberka i mostka, bez fałdu skóry i tłuszczu pachowego, od dołu od golonki przedniej, kości wytrybowane, ścięta skóra oraz tłuszcz, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa	kg	400	15,5	16,28	6512,00
4	Wołowina – świeże, kruche, jasnoczerwone mięso wołowe	kg	160	40,9	42,95	6872,00
5	Kiełbasa śląska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100	19,99	20,99	2099,00
6	Zywiecka podsuszana- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	19,9	20,90	418,00
7	Krakowska sucha - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	33,9	35,60	712,00

8	Schab pieczony – produkt wieprzowy, pieczony, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	32,99	34,64	692,80
9	Szynka pieczona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, , opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	23,99	25,19	503,80
10	Szynka gotowana - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, , opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	60	23,99	25,19	1511,40
	RAZEM(wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					20121,30

