

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

ZADANIE 4: MIĘSO I WĘDLINY

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
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	20,99	22,04	661,19
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	20,99	22,04	220,40
3	Łopátka 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	kg	400	15,99	16,79	6715,80

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

	tłuszcz, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa					
4	Wołowina – świeże, kruche, jasnoczerwone mięso wołowe	kg	160	42,99	45,14	7222,32
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 ostłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100	19,99	20,99	2098,95
6	Żywiecka 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 ostłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	24,99	26,24	524,79
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 ostłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	24,99	26,24	524,79

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

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	29,99	31,49	629,79
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	31,99	33,59	671,79
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	22,99	24,14	1448,37
	RAZEM(wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					20718,18