

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

ZADANIE 2: DRÓB

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Filet z kurczaka – 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	400	20,00	21,00	8400,00
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	9,00	9,45	1134,00
3	Porcje rosółowe – 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	4,00	4,20	1680,00
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	10,00	10,50	1260,00
5	Podudzie z kurczaka – z/k podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu	kg	100	9,00	9,45	945,00

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

	charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz					
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	8,00	8,40	840,00
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	10,00	10,50	525,00
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	22,00	23,10	693,00
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	17,00	17,85	178,50
10	Szynka z indyka - smak i zapach charakterystyczny dla indyka,	kg	20	24,00	25,20	504,00

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

	aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 400-500 g					
11	Parówki cienkie - pojedyncze, krótkie kielbaski, homogenizowane, bez osłonki, bez obcych posmaków, opakowanie jednostkowe do 20 szt. w opakowaniu	kg	20	24,00	25,20	504,00
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	21,00	22,05	1102,50
	RAZEM (wartość sumaryczną należy podać także w załączniku nr 1).					17766,00

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	20,00	21,00	630,00
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	24,00	25,20	252,00
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	kg	400	15,00	15,75	6300,00

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

	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					
4	Wołowina – świeże, kruche, jasnoczerwone mięso wołowe	kg	160	50,00	52,50	8400,00
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 ostłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100	22,00	23,10	2310,00
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	28,00	29,40	588,00
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 ostłonki, opakowanie	kg	20	32,00	33,60	672,00

ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

	zbiornice wyłożony niebieską folią kosz					
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 zbiornice wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	30,00	31,50	672,00
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 zbiornice wyłożony niebieską folią kosz	kg	20	27,00	28,35	630,00
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 zbiornice wyłożony niebieską folią kosz	kg	60	24,00	25,20	567,00
	RAZEM(wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					21861,00