

Formularz asortymentowo - cenowy

Część 3. Mięso i produkty mięsne. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

mięsa najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu. Dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni dla mięsa świeżego i produktów mięsnych od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość	J. m.	Cena jednostkowa (brutto)	Wartość (brutto)	Uwagi
	Mięso i produkty mięsne					
1	Karczek surowy b/k	400	kg			
2	Kości wędzone	180	kg			
3	Kości wieprzowe schabowe	400	kg			
4	Mięso mielone	830	kg			
5	Schab b/k	300	kg			
6	Szynka wieprzowa		kg			
7	Szynki, łopatki i ich kawałki-mięso gulaszowe I gat.	820	kg			
				Razem:		