

Grupa E- mięso, wędliny

ZAŁ.1E

LP.	Nazwa artykułu	Jedn.	Szacunkowa ilość	Cena jedn. Brutto	Wartość Brutto
1.	Boczek wędzony bez żeber parzony chudy bez konserwantów	kg	100		
2.	Ćwiartka kurczaka z kością i skórą	kg	100		
3.	Filet z piersi kurczaka (świeże, nie mrożone, bez skóry, bez chrząstki) gat. I	kg	150		
4.	Kaszanka (zawartość kaszy gryczanej do 20%)	kg	150		
5.	Kiełbasa biała surowa wieprzowa pakowana (zawartość mięsa wieprzowego 90%)	kg	200		
6.	Kiełbasa cienka EXTRA (mięso wieprzowe min. 100%)	kg	100		
7.	Kiełbasa parówkowa zawartość mięsa powyżej 60% pakowana	kg	100		
8.	Kiełbasa Podwawelska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe powyżej 80%)	kg	200		
9.	Kiełbasa śląska (wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego powyżej 80%)	kg	100		
10.	Kiełbasa Zwyczajna (wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego powyżej 70%)	kg	150		
11.	Korpus z indyka bez skrzydeł, świeży	kg	200		
12.	Korpus z kurczaka bez skrzydeł, świeży	kg	400		
13.	Kości schabowe wieprzowe wędzone	kg	50		
14.	Kości wołowe z karku, świeże	kg	400		
15.	Łopátka wieprzowa (bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana) kawałki 1000-1500g. KL. I	kg	500		
16.	Medaliony z indyka gulaszowe	kg	200		
17.	Mięso z indyka drobne (świeże, bez skóry, bez chrząstek, drobne kawałki mięsa z piersi indyka)	kg	100		
18.	Mięso z kurczaka drobne (bez chrząstek, bez skóry, drobne kawałki mięsa z piersi kurczaka)	kg	100		
19.	Ogon wołowy	kg	50		
20.	Parówki wieprzowe pakowane (wędzone, parzone, zawierają min. 50% mięsa wieprzowego oraz 18 % mięsa wołowego)	kg	200		
21.	Pasztetowa wieprzowa	kg	100		
22.	Podgardle wieprzowe	kg	50		

23.	Salceson włoski- mięso z głów wieprzowych+mięso wieprzowe	kg	100		
24.	Schab środkowy, wieprzowy bez kości, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany KL.I	kg	200		
25.	Słonina surowa bez skóry	kg	50		
26.	Smalec wieprzowy wyborowy	kg	50		
27.	Szynka gotowana wędzona, wieprzowa (powyżej 80% mięsa wieprzowego)	kg	100		
28.	Udziec z kurczaka bez kości, ze skórą, świeży	kg	150		
29.	Wątróbka drobiowa z indyka, świeża	kg	300		
30.	Wieprzowina od szynki (bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża) kawałki 1000-1500g. KL. I	kg	200		
31.	Wołowina (mięso gulaszowe I i II gatunek) świeże z małą ilością żył, małe kawałki, mało tłuste	kg	200		
32.	Żeberka wieprzowe extra (paski)	kg	100		
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO					

WYMAGANIA:

I. Wędlina dostarczona w pojemnikach luzem bez opakowania, folii; powinna mieć dostarczoną informację od producenta: nazwa produktu, zawartość składników pokarmowych, data produkcji, termin ważności. Dotyczy też wędlin pakowanych.

II. Mięso świeże, bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku mięsa. III.Cechy niedopuszczalne: obcy zapach, oślizgłość mogąca świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa, wędliny przez mikroorganizmy.

słownie wartość brutto:.....

.....dnia.....

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej
Do reprezentowania wykonawcy