

Część 4: Mięso, wędliny i produkty mięsne

L.P.	NAZWA PRODUKTU	JEDNOSTKI MIARY	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
A	B	C	D	E	F=D*E
1	Kurczak świeży , klasa I (A), nie rozmrażany, w całości, tuszki patroszone, bez pozostałości trzewi, schłodzone	kg.	30		
2	Kurczak zagrodowy , klasa I (A), nie rozmrażany, w całości, tuszki patroszone, bez pozostałości trzewi, schłodzone	kg	80		
2	Filet z piersi kurczaka , klasa I (A), bez nastrożku, widełek, i chrząści, mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte, barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kg.	150		
3	Udło z kurczaka b/k , (trybowane) klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, skóra bez przebarwień i resztek piór, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, waga jednej sztuki 110-120g	kg.	180		
4	Udo kulinarne	kg	520		
4	Indyk filet z piersi , klasa I (A), mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząści; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego;	kg.	120		
5	Udziec z indyka , klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, bez lotki, ramię i przedramię, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego, bez pozostałości piór	kg	70		
6	Skrzydło z indyka , klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, bez lotki, ramię i przedramię, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kg	20		
6	Schab środkowy wieprzowy bez kości – klasa I (A), świeży, nie rozmrażany, słonina zdjęta, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa jasnorożowa do czerwonej, powierzchnia czysta, niezakrwawiona	kg.	70		
7	Schab karkowy bez kości klasa I (A) świeży nie rozmrażany, konsystencja jędrna, zapach	kg	30		
8	Łopatka wieprzowa bez kości i skóry – klasa I (A), świeże, nie rozmrażane, zapach swoisty dla mięsa świeżego	kg.	370		
9	Szynka wp - kl.(A) świeże nie rozmrażana	kg.	120		

10	Wołowe b/k - kl (A), nie rozmrażane, świeże	kg.	40		
12	Żeberka wp paski	kg.	90		
13	Żeberka wędzone	kg.	30		
14	boczek wędzony	kg	30		
	Bekon	kg	12		
15	Kiełbasa biała wieprzowa, mięso wieprzowe min. 70%	kg	30		
16	Kiełbasa sokołowska	kg	60		
17	Kiełbasa krakowska parzona- min 70% mięsa	kg	30		
18	Kiełbasa krakowska sucha ,osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wp min 70%, vac	kg	20		
19	Kiełbasa szynkowa - mięso dobrze związane , 100g wrobu z 200 g mięsa	kg	20		
20	Kiełbasa żywiecka sucha składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, 100g wyrobu uzyskane z 120g mięsa , vac	kg	15		
21	Pasztet z kurczaka zagrodowego	kg	20		
22	Szynka konserwowa	kg	15		
23	Szynka wieprzowa gotowana bez konserwantów, bez tłuszczu, min 80% miesa wieprzowego ,vac	kg	40		
24	Szynka tradycyjna	kg	25		
25	Szynka z liściem	kg	20		
26	Polędwica sopocka bez konserwantów, vac	kg	60		
27	Schab pieczony	kg	15		
28	Krakowska z indyka	kg	70		
29	Polędwica drobiowa (z fileta z kurczaka), mięso z kurczaka min. 68% , vac	kg	20		
30	Polędwica miodowa z indyka	kg	20		
31	Indyk gotowany- min 90% mięsa	kg	30		
32	Parówki z szynki 100% Klasa I (A),	kg	60		

33	Pierś wędzona z indyka - na przekroju składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, dobrze związane, konsystencja ścisła, mięso drobiowe min. 80%	kg	15		
Razem					0,00 zł

ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – część 4 :
(wszystkie pozycje zsumowane razem)