

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Pakiet nr 1**

Dostawa : Mięso i produkty mięsne

Kod CPV wg WSZ:15 100 000-9

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6
1	Baleron	kg	60,00		
2	Baleron pieczony w bloku	kg	5,00		
3	Blok szynkowy	kg	24,00		
4	Blok z piersi indyka	kg	50,00		
5	Boczek pieczony foremka	kg	2,00		
6	Boczek rolowany	kg	20,00		
7	Boczek świeży b/k	kg	30,00		
8	Boczek wędzony z /k	kg	40,00		
9	Boczek z ziołami	kg	5,00		
10	Bułczanka	kg	10,00		
11	Filet z indyka Sopel	kg	20,00		
12	Filety z piersi indyka	kg	12,00		
13	Filety z piersi kurczaka	kg	320,00		
14	Flaki wołowe parzone nie krojone	kg	30,00		
15	Franfuterki	kg	8,00		
16	Golonko z indyka	kg	10,00		
17	Indyk faszerowany	kg	10,00		
18	Kabanosy drobiowe	kg	25,00		
19	Karczek wieprzowy pieczony	kg	20,00		
20	Karczek wieprzowy świeży b/k	kg	30,00		
21	Kiełbasa biała parzona	kg	18,00		
22	Kiełbasa czosnkowa wieprzowa	kg	10,00		
23	Kiełbasa drobiowa senatorska	kg	30,00		

24	Kiełbasa galicyjska pieczona	kg	3,00		
25	Kiełbasa głogowska	kg	5,00		
26	Kiełbasa góralska	kg	4,00		
27	Kiełbasa grillowa	kg	20,00		
28	Kiełbasa jałowcowa	kg	3,00		
29	Kiełbasa kanapkowa	kg	4,00		
30	Kiełbasa kminkowa	kg	25,00		
31	Kiełbasa kornetki	kg	3,00		
32	Kiełbasa krakowska pieczona	kg	40,00		
33	Kiełbasa krakowska poduszana	kg	5,00		
34	Kiełbasa krucha	kg	3,00		
35	Kiełbasa lisiecka	kg	3,00		
36	Kiełbasa mortadella	kg	20,00		
37	Kiełbasa parówkowa wieprzowa	kg	100,00		
38	Kiełbasa podkarpacka	kg	4,00		
39	Kiełbasa podwawelska	kg	200,00		
40	Kiełbasa staropolska	kg	10,00		
41	Kiełbasa swojska wieprzowa	kg	5,00		
42	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg.	130,00		
43	Kiełbasa śląska	kg	20,00		
44	Kiełbasa zwyczajna	kg	70,00		
45	Kiełbasa żywiecka	kg	25,00		
46	Klops wieprzowy	kg	10,00		
47	Kości rosołowe (kurczak - korpusy)	kg	430,00		
48	Kości wieprzowe świeże	kg	200,00		
49	Kości wieprzowe wędzone	kg	50,00		
50	Krupniok	kg	200,00		
51	kurczak faszerowany	kg	4,00		
52	Kurczak udka świeże	kg	1 100,00		
53	Kurczak w galarecie	kg	20,00		

54	Kurczaki świeże	kg	40,00		
55	Łopatka wieprzowa pieczona	kg	30,00		
56	Mielonka wieprzowa	kg	30,00		
57	Mięso łopatka wieprzowa b/k	kg	750,00		
58	Mięso łopatka wieprzowa z kością	kg	5,00		
59	Mięso mielone wieprzowo-wołowe	kg	7,00		
60	Mięso schab bez kości	kg	350,00		
61	Mięso wołowe z/k rosbratel	kg	10,00		
62	Mozaika boczowa	kg	5,00		
63	Nerki wieprzowe	kg	10,00		
64	Nogi wieprzowe	kg	200,00		
65	Ozory wołowe	kg.	50,00		
66	Pałka z kurczaka	kg	20,00		
67	Parówki cielęce	kg	50,00		
68	Parówki drobiowe	kg	5,00		
69	Parówki z szynki	kg	5,00		
70	Pasztet borowikowy	kg	15,00		
71	Pasztet farmera lub równoważny	kg	25,00		
72	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	30,00		
73	Pasztetowa chłopska	kg	25,00		
74	Pasztetowa delikatesowa	kg	40,00		
75	Pasztetowa wędzona	kg	10,00		
76	Pieczeń rzymska	kg	20,00		
77	Pieczeń senatorska	kg	30,00		
78	Pieczeń wieprzowa extra-świeże	kg	10,00		
79	Pieczeń wołowa extra-świeża	kg	10,00		
80	Piersi z kaczki czarnej	kg	5,00		
81	Płuca wieprzowe	kg	10,00		

82	Podudziec z indyka	kg	10,00		
83	poledwica cygańska	kg	3,00		
84	Polędwica drobiowa	kg	200,00		
85	Polędwica sopocka	kg	20,00		
86	Pręga wołowa	kg	5,00		
87	Przysmak Bacy	kg	10,00		
88	Rogal wieprzowy	kg	5,00		
89	Rolada pawie oczko	kg	40,00		
90	Rolada schabowa	kg	3,00		
91	Salami firmowe	kg	2,00		
92	Salceson włoski	kg	8,00		
93	Salceson królewski lub równoważny	kg	8,00		
94	Salceson ozorkowy	kg	8,00		
95	Salceson wieprzowy wiejski lub równoważny	kg	100,00		
96	Schab domowy pieczony	kg	20,00		
97	Serca drobiowe z kurczaka	kg	10,00		
98	Serca indycze	kg	10,00		
99	Serca wieprzowe	kg	10,00		
100	Skrzydółka z kurczaka	kg	5,00		
101	Skrzydła z indyka	kg	5,00		
102	Słonina świeża	kg	120,00		
103	Smalec staropolski	kg	2,00		
104	Smalec wieprzowy	kg	2,00		
105	Szynka chłopska	kg	4,00		
106	Szynka cygańska	kg	20,00		
107	Szynka dębicka	kg	50,00		
108	Szynka domowa pieczona	kg	4,00		
109	Szynka drobiowa	kg	200,00		
110	Szynka gotowana ekstra z pieca	kg	4,00		

111	Szynka gotowana extra	kg	150,00		
112	Szynka gotowana wiejska	kg	50,00		
113	Szynka indyk pierś sopel	kg	4,00		
114	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	80,00		
115	Szynka kulka orzech	kg	10,00		
116	Szynka mielona wieprzowa	kg	50,00		
117	Szynka mielona z pieczarkami	kg	10,00		
118	Szynka tyrolska	kg	4,00		
119	Szynka wiejska drobiowa	kg	3,00		
120	Szynka z łopatki	kg	4,00		
121	Szynka zielonogórska	kg	40,00		
122	Szynka złota	kg	2,00		
123	Udka z kaczki czarnej	kg	15,00		
124	Udziec z indyka bez kości	kg	10,00		
125	Udka z gęsi	kg	7,00		
126	Wątroba wieprzowa	kg	16,00		
127	Wątroba drobiowa	kg	30,00		
128	Wątroba z indyka	kg	15,00		
129	Winerki	kg	10,00		
130	Żeberka wieprzowe	kg	10,00		
131	Żołądki drobiowe	kg	80,00		
132	Żołądki z indyka	kg	15,00		
suma					

Wartość brutto słownie:.....

.....

Wartość brutto (poz.6) stanowi iloczyn poz.4(ilość) x poz. 5(cena jednostkowa brutto).

w tym: wartość netto ogółem:..... słownie:.....

.....

Wartość Vat:.....

Wartość brutto ogółem stanowi cenę oferty, którą należy wpisać do formularza ofertowego - zał. Nr 1a.

Do oceny będzie brana pod uwagę tylko cena brutto oferty.

Cena netto ogółem konieczna będzie do spisania umowy z wybranym Wykonawcą.

Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy nie może ulec zmianie.

W przypadku urzędowych zmian stawek podatku Vat Wykonawca musi się liczyć z obniżką jednostkowych cen netto.

Dostawa : około 2 razy w tygodniu -wg potrzeb jednostki po zamówieniu telefonicznym lub faksem