

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z kalkulacją ceny oferty dla części nr 10

Część 10: Mięso

L.P.	Nazwa przedmiotu zamówienia - asortyment	Opis przedmiotu zamówienia	Jedn. Miary	ilość	Cena jedn. Netto	Wartość netto (3=1x2)	VAT (%)	Kwota VAT (5=3x4)	Wartość brutto (6=3+5)
x	x	x		1	2	3	4	5	6
1.	CIEŁĘCINA - UDZIEC	(sznyceł tandryzowany) ,mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząstki; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; przedział wagowy 1000-1500g,	kg	50				0	0,0
2.	INDYK FILET Z PIERSI	mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząstki; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego; przedział wagowy 1000-1500g,	kg	530				0	0,0
3.	INDYK SKRZYDŁA	świeże, nie rozmrażane , bez łotki, ramię i przedramię, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego	kg	800				0	0,0
4	KURCZAK FILET Z PIERSI	mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząstki; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego; przedział wagowy 300-400g	kg	920				0	0,0
5	INDYK UDZIEC	świeży, bez skóry i kości, waga 1,5-2,5 kg	kg	250				0	0,0

6	PODUDZIE Z KURCZAKA	(bioderko, pałka) z kością, skóra bez przebarwień i resztek piór, świeże, waga 15-20g	kg	700				0	0,0
7	POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE	świeże, nie rozmrażane, barwa jasnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona,	kg	100				0	0,0
8	SCHAB ŚRODKOWY	BEZ KOŚCI, ŚWIEŻY o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, pojedyncz sztuka kawałek 1,5kg-2kg	kg	700				0	0,0
9	ŁOPATKA WIEPRZOWA	świeża, bez kości, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa jasnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, nie rozmrażane	kg	1400				0	0,0
10	UDZIEC WOŁOWY	BEZ KOŚCI EXTRA (z młodych sztuk), 1,5kg-2,5kg	kg	100				0	0,0
11	WOŁOWINA - SZPONDER	chudy, surowy, barwa tłuszczu - biała, paski długości do 40cm, szerokość do 12cm, świeży, nie rozmrażany	kg	200				0	0,0
12	LIGWA WOŁOWA	extra; bez kości, tłuszczu, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane	kg	50				0	0,0
13	WĄTRÓBKA WIEPRZOWA	świeża, nie rozmrażana, bez tłuszczu	kg	60				0	0,0
14	BOCZEK SUROWY	świeży, bez skóry, bez kości, ładny, chudy	kg	10				0	0,0
15	PODGARDLE WIEPRZOWE	świeże, nie rozmrażane	kg	70				0	0,0

Cena za całość przedmiotu zamówienia - Część 10 wynosi zł brutto: ....., cena netto....., razem: .....  
słownie:(.....)

podpis/y osoby/ów upoważnionej do podpisu i reprezentowania Wykonawcy  
.....