

CZĘŚĆ 1 -DOSTAWA ŚWIEŻEGO MIĘSA I WĘDLIN

Preferowana forma przekazania załączników to forma edytowana w exelu.

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto (zł)	Łączna wartość brutto (zł) 4*5
	2	3	4	5	6
1	Antrykot kl.I –świeży, bez konserwantów, o głębokim intensywnie czerwonym lub ciemnoczerwonym kolorze, zapach swoisty, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	60		
2	Boczek wędzony kl.I - świeży, bez konserwantów ,zapach swoisty, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, sok mięsny przezroczysty,data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	5		
3	Filet z indyka kl.I -świeży, bez konserwantów, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	450		
4	Filet z piersi kurczaka kl.I – świeży, bez konserwantów , mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	2200		

5	Kiełbasa podwawelska, zawierająca powyżej 90% mięsa -świeża, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczna, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, bez glutamianu monosodowego i wzmacniaczy smaku, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	80		
6	Kiełbasa biała surowa kl.I –świeża, bez konserwantów, średnio rozdrobniona o jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego z szynki nie mniej niż 90% w naturalnym cienkim jelicie wieprzowym, świeża, bez oznak zepsucia, bez zanieczyszczeń obcych i uszkodzeń mechanicznych, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	80		
7	Łopátka wołowa kl.I –świeża, bez konserwantów, o głębokim intensywnie czerwonym lub ciemnoczerwonym kolorze, zapach swoisty, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	225		
8	Korpusy drobiowe – kulinarne świeże, bez konserwantów, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	160		
9	Kurczak cały kl .I. –świeży oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	210		
10	Mięso łopátka kl. -barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	1500		
11	Polędwiczka wieprzowa kl .I. -świeża, , mięśnie otoczone błoną i niewielką ilością tłuszczu, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych i krwi, bez oznak zepsucia, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta	kg	504		

12	Schab środkowy bez kości kl .I -świeży, mięśnie otoczone błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	1400		
13	Skrzydło z indyka kl.I – kulinarnie świeże, bez konserwantów, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	800		
14	Szynka wieprzowa bez kości, jabłko kl. I świeża, mięśnie pozbawione skóry, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	1400		
15	Udziec z indyka KL.I -świeży, bez konserwantów, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	570		
16	Udziec z kurczaka bez skóry i kości KL.I – szt.ok 0,11-0,12 g oczyszczony ze skóry i kości, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym do kurczaka świeżego, powierzchnia bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, jednakowej wielkości, data terminu przydatności do spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.	kg	900		
				łącznie:	

Słownie wartość brutto :

Uwaga: W/w łączną wartość brutto należy zamieścić w formularzu "OFERTA".

.....
 Podpis(y) elektroniczny kwalifikowany/podpis zaufany/
 elektroniczny podpis osobisty
 osoby(osób) upoważnionej(ych)
 do podpisania oferty w imieniu Wykonawcy(ów)