

MIĘSO2019

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru	Cena netto jednostkowa	Stawka VAT	Cena brutto jednostkowa	Wartość netto	Kwota podatku VAT	Wartość brutto
1.	Karczek wieprzowy – świeży, element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki. Główne mięśnie; mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Bez ścięgna karkowego. Klasa I. Pakowany luzem.	kg	850						
2.	Łopatką wieprzowa – extra świeża, bez skóry, kości. Główne mięśnie to nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Zewnętrzna warstwa tłuszczu nie więcej niż 10 mm bez wierzchniej warstwy tłuszczu, zawartość tłuszczu 10 %. Pakowane luzem.	kg	550						
3.	Wieprzowina – gatunek II bez skóry, kości. Pakowane luzem.	kg	200						
4.	Schab bez kości – wieprzowy świeży, główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kołczysty i lędźwiowy większy. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	1000						
5.	Podgardle surowe świeże, bez skóry. Pakowane luzem.	kg	60						
6.	Polędwiczki wieprzowe świeże bez błon i końcówek, główny mięsień lędźwiowy większy. Pakowane luzem.	kg	200						
7.	Słonina świeża, płat słoninowy wieprzowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w drobnych, nieregularnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących. Pakowana luzem	kg	40						
8.	Smalec wieprzowy tłuszcz pozyskiwany metoda kotłową. Zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych. Pakowany w kostki po 200g, osłonka sztuczna. Bez dodatku konserwantów. Pakowany luzem.	kg	60						
9.	Szynka wieprzowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalna okrywa tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowana luzem.	kg	550						

MIĘSO2019

10.	Wątroba wieprzowa świeża, ciemnoczerwona bez oznak uszkodzenia mięszu, bez pozostałości pęcherzyka żółciowego i przewodu żółciowego. Niedopuszczalny jasno różowy kolor wątróbki, gorzki posmak surowca. Pakowana luzem.	kg	40						
11.	Żeberka wieprzowe – ekstra świeże, chude, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Pakowane luzem.	kg	200						
12.	Szynka wołowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladowe z minimalną okrywą tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	30						
13.	Ciełęcina świeża, szponder, górką, schab. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	10						
14.	Kości wieprzowe świeże, pokrzepowe lub schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Pakowane luzem.	kg	700						
15.	Rozbief wołowy świeży, bez kości, bez przerostów klasa I, pakowany luzem. Jest koloru czerwonego o średnim przyroście tłuszczowym.	kg	10						
16.	Polędwica wołowa świeża, polędwicę stanowi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego z otaczającą tkanką łączną. Klasa I. Pakowana luzem.	kg	5						
17.	Boczek surowy – wieprzowy świeży, łuskany bez żeber i kości. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	10						
18.	Szponder wołowy , jasna kostka, zapach niebudzący zastrzeżeń, kolor jasno-czerwony, świeży	kg	30						
19.	Comber jagnięcy z kostką , z delikatną i długą kostką, w kształcie gruszki mięso, kolor czerwony, bez przebarwień	kg	3						
20.	Policzek wołowy , świeży, o kolorze czerwonym bez przebarwień i przerostów, bez konserwantów i parabenów.	kg	4						
						RAZEM			