

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru	Cena netto jednostkowa	Stawka VAT	Cena brutto jednostkowa	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Karczek wieprzowy – świeży, element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki. Główne mięśnie; mięśnie szyi i cześć mięśnia najdłuższego grzbietu. Bez ścięgna karkowego. Klasa I. Pakowany luzem.	kg	850		5%			
2.	Łopátka 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 tłuszcz 10%. Pakowane luzem.	kg	550		5%			
3.	Schab bez kości – wieprzowy świeży, główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	1000		5%			
4.	Szynka wieprzowa 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. Pakowana luzem.	kg	550		5%			
5.	Polędwiczki wieprzowe świeże bez błon i końcówek, główny mięsień łędźwiowy większy. Pakowane luzem.	kg	200		5%			
6.	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		5%			
7.	Boczek surowy – wieprzowy świeży, łuskany bez żeber i kości. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	10		5%			
8.	Podgardle surowe świeże, bez skóry. Pakowane luzem.	kg	60		5%			
9.	Słonina świeża, płat słoninowy wieprzowy odcięty od półtuszy bez skóry . Może być dostarczany w drobnych, niekształtnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących. Pakowana luzem	kg	40		5%			
10.	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	30		5%			
11.	Kości wieprzowe świeże, pokrzepowe lub schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Pakowane luzem.	kg	700		5%			
12.	Kości wieprzowe wędzone pokrzepowe lub schabowe z mięsem, zapach charakterystyczny dla wędzenia. Pakowane luzem.	kg	6		5%			
13.	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		5%			
14.	Policzek wołowy część ciała występująca po bokach głowy, świeży, o kolorze ciemno czerwonym bez przebarwień i przerostów, bez konserwantów i parabenów.	kg	10		5%			

15	Wołowina II klasa A. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz od 16% do 20%. Barwa mięśni ciemno czerwona. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach pćciowy.	kg	2020mięso 50		5%		
16	Półdwica cygańska wołowa (ligawa) część tylnej ćwierćtuszy wołowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia.	kg	30		5%		
17	Baweta wołowa część przednia między szyją a klatką (łędźwiowo-brzuszną). Mięso zwarte i sprężyste z niewielkim przerostem błon.	kg	20		5%		
18	Flaki wołowe, świeże, część żołądka. Pakowane próżniowo.	kg	10		5%		
19	Cielęcina górka (schab) mięso otrzymywane z tuszy cielęcej (z tzw. górki) długi mięsień wzdłuż kręgosłupa przyrastający do kręgow piersiowych, a od dołu do żeber, z warstwą tłuszczu i powięzi	kg	10		5%		
RAZEM							