

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 1 – mięso

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	<i>Wymagania</i>	Polskie Normy	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Mięso wołowe błk gulaszowe, pozbawione ścięgien, mięso chude nie ścięgnięte bez tłuszczu zewnętrznego	1000	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82003				
2.	Wołowe bez kości extra, pozbawione ścięgien, mięso bez kości z udźca	1250	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82003				
3.	Łopátka wieprzowa bez kości i bez skóry	130	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				
4.	Schab z kością	900	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				
5.	Szynka wieprzowa bez kości i bez skóry	260	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 2. – wędliny

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	WYMAGANIA	Polskie Normy	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany	25	Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu	PN-A-82007				
2.	Kiełbasa kanapkowa	400	grubo rozdrobniona, wieprzowa zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 20%	PN-A-82007				
3.	Szynka wieprz. gotowana	50	mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością tłuszczu nie więcej niż 20%	PN-A-82007				
4.	Kiełbasa podwawelska	250	Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 35% zawartość białka	PN-A-82007				
5.	Kiełbasa szynkowa	1.200	Grubo rozdrobniona; mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynki, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%	PN-A-82007				
6.	Kiełbasa zwyczajna	30	Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%	PN-A-82007				
7.	Polędwica sopocka	250	świeża z mięsa wieprzowego, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%	PN-A-82007				

8.	Polędwica z indyka	100	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z indyka parzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%	PN-A-86526				
9.	Polędwica drobiowa	200	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z kurczaka parzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%	PN-A-86526				
10.	Szynka z indyka	200	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z indyka, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%	PN-A-86526				
11.	Kiełbasa drobiowa	600	grubo rozdrobniona; czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%	PN-A-86526				

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 3. – podroby

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Polskie Normy	Cena jed.. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Kaszanka	100		PN-A-82007				
			zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%					
2.	Parówki drobiowe cienkie (waga 1 sztuki - 65g)	250	drobno rozdrobniona, homogenizowana czysto drobiowa wędzona, parzona.	PN-A-82007				
4	Salceson włoski	100		PN-A-82007				
			zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%					
5	Wątroba wiep.	160	mięso nie mrożone w całości	PN-A-82000				

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 4. – Drób

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Polskie Normy	Cena jed. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Ćwiartka tylna kurczaka	4000	Uda właściwie umiejsnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach	PN-A-86524				
2.	Filety z kurczaka	300	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	PN-A-86524				
3.	Porcje rosółowe (korpusy z skrzydłem)	1100	Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	PN-A-86526				

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....