

## Opis przedmiotu zamówienia Część II – Mięso i produkty mięsne

Formularz asortymentowo – cenowy

Lp.	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość zamówienia	J.m.	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1.	Boczek wędzony	20	Kg		
2.	Karkówka bez kości	58	Kg		
3.	Łopátka wieprzowa (bez kości)	100	Kg		
4.	Mięso mielone z ŁOPATKI WIEPRZOWEJ; mielonka surowa 100%, nie garmazeryjne, bez przypraw. Mięso zmielone w dniu dostawy	200	Kg		
5.	Schab środkowy (bez kości)	120	Kg		
6.	Słonina	30	Kg		
7.	Szynka wieprzowa (bez kości)	8	Kg		
8.	Żeberka wieprzowe trójkąty	30	Kg		
9.	Kiełbasa podwawelska min.70% mięsa	35	Kg		
10.	Kiełbasa śląska	25	Kg		
11.	Kiełbasa wiejska cienka	30	Kg		
12.	Wędłina - Polędwica sopocka min. 70% mięsa (krojona)	5	Kg		
13.	Wędłina - Szynka wieprzowa min.90% mięsa (krojona)	10	Kg		
14.	Wędłina - Szynka z fileta z piersi kurczaka, min 90% fileta z kurczaka (krojona)	5	Kg		
15.	Parówki z szynki min.90% mięsa wieprzowego kryterium: nie mogą zawierać MOM, glutaminianu sodu, askorbinianu sodu, azotynianu sodu, octanu sodu	15	Kg		
Razem wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Wszystkie produkty muszą być zgodne z ustawą Rady Ministrów z dnia 26.07.2016 roku dotycząca zdrowego żywienia.

Dostawa produktów 1 raz w tygodniu

.....  
Miejscowość, data

.....  
Podpis Wykonawcy