|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa  | ilość | Opis szczegółowy  | Stawka podatku VAT | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
| Boczek wędzony, bez kości | 0,4kg | Bez wzmacniaczy smaku, konserwantów odpowiednio parzony. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wędzonego. Mięso pakowane luzem, świeże, nie mrożone |  |  |  |  |
| kiełbasa biała parzona  | 1,1kg | Kiełbasa ze zmielonego świeżego mięsa z dodatkiem aromatycznych przypraw, w naturalnej osłonce, parzona. Pakowana na kilogramy – zamawiane wg potrzeb zamawiającego. Towar dostarczany w odpowiednich opakowaniach do kontaktu z żywnością |  |  |  |  |
| kiełbasa śląska | 1,0 kg | Kiełbasa ze zmielonego świeżego mięsa z dodatkiem aromatycznych przypraw, w naturalnej osłonce, wędzona, parzona. Pakowana na kilogramy – zamawiane wg potrzeb zamawiającego. Towar dostarczany w odpowiednich opakowaniach do kontaktu z żywnością |  |  |  |  |
| Filet z piersi indyka | 9,4kg | Mięso nienastrzykiwane bez przylegającej skóry ,kości i ścięgien świeży, schłodzony nie mrożony wolny od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna jasnoróżowa. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |  |  |  |  |
| Filet z piersi kurczaka | 56kg | Mięso nienastrzykiwane ,mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek soczyste nie zawierające tłuszczu ,schłodzone nie mrożone nie zakrwawione .Barwa jasnoróżowa bez wylewów krwawych. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego bez oznak zaparzenia i psucia. Mięso pakowane luzem ,świeże, nie mrożone |  |  |  |  |
| skrzydła indyka, ze skórą | 1,5kg | Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla drobiu bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa, bez upierzenia. Mięso pakowane luzem, świeże, nie mrożone. |  |  |  |  |
| podudzie z kurczaka ze skórą | 12kg | Dolna częśc nogi, powierzchnia powinna byc czysta i wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, substancji obcych lub krwi. Mięso pakowane luzem, świeże, nie mrożone. |  |  |  |  |
| Skrzydło kurczaka | 2,7kg | Powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla drobiu bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa, bez upierzenia. Mięso pakowane luzem, świeże, nie mrożone.  |  |  |  |  |
| Szyjki indycze, bez skóry | 3kg | Powierzchnia czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Barwa jasnoróżowa. Mięso pakowane luzem, nie mrożone. |  |  |  |  |
| Schab wieprzowy bez kości | 12kg | Mięso czyste bez śladów jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Powierzchnia bez opiłków kości nie zakrwawiona. Mięso nie może być z niedojrzałych zwierząt, wodniste o wiotkiej konsystencji wykazujące liczne guzy lub rany, i nie poddane badaniu poubojowemu. Zapach swoisty dla świeżego mięsa wieprzowego konsystencja jędrna, elastyczna. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone |  |  |  |  |
| Szynka wieprzowa surowa  | 31kg | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem, nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu |  |  |  |  |
| Łopatka wieprzowa | 21kg | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu |  |  |  |  |
| Wołowina szponder | 1,5kg | Mięso z dojrzałych zwierząt. Barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak psucia. Mięso świeże nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu |  |  |  |  |
| Wołowin łopatka  | 5kg | Mięso z dojrzałych zwierząt. Barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Zapach charakterystyczny dla mięsa wołowego bez oznak psucia. Mięso świeże nie mrożone. Mięso poddane badaniu poubojowemu. |  |  |  |  |