

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 1 – mięso**

| <i>L.p.</i> | <i>Nazwa artykułu</i>                                                                             | <i>Ilość<br/>kg</i> | Wymagania                                                                  | Cena jedn.<br>netto | Cena jedn.<br>brutto | Wartość<br>netto | Wartość<br>brutto |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|-------------------|
| 1.          | Mięso wołowe b\k<br>gulażowe, pozbawione<br>ścięgien, zawartość<br>tłuszczu nie więcej niż<br>15% | 1000                | mięso schłodzone nie<br>mrożone, produkcja mięsa na<br>dzień przed dostawą |                     |                      |                  |                   |
| 2.          | Wołowe bez kości extra,<br>pozbawione ścięgien.                                                   | 1250                | mięso schłodzone nie<br>mrożone, produkcja mięsa na<br>dzień przed dostawą |                     |                      |                  |                   |
| 3.          | Łopatka wieprzowa bez<br>kości i bez skóry                                                        | 130                 | mięso schłodzone nie<br>mrożone, produkcja mięsa na<br>dzień przed dostawą |                     |                      |                  |                   |
| 4.          | Schab z kością                                                                                    | 900                 | mięso schłodzone nie<br>mrożone, produkcja mięsa na<br>dzień przed dostawą |                     |                      |                  |                   |
| 5.          | Szynka wieprzowa bez<br>kości i bez skóry                                                         | 260                 | mięso schłodzone nie<br>mrożone, produkcja mięsa na<br>dzień przed dostawą |                     |                      |                  |                   |

Ogółem wartość netto .....

Ogółem wartość brutto.....

## Zatwierdzam

.....

### Pakiet Nr 2. – wędliny

| <i>L.p.</i> | <i>Nazwa artykułu</i> | <i>Ilość<br/>kg</i> | <b>WYMAGANIA</b>                                                                                                                                       | <b>Cena jedn.<br/>netto</b> | <b>Cena jedn.<br/>brutto</b> | <b>Wartość netto</b> | <b>Wartość brutto</b> |
|-------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1.          | Baleron gotowany      | 25                  | Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu                                                                        |                             |                              |                      |                       |
| 2.          | Mielonka tyrolska     | 80                  | Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%                        |                             |                              |                      |                       |
| 3.          | Kiełbasa kanapkowa    | 400                 | grubo rozdrobniona, wieprzowa zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 20%                                                          |                             |                              |                      |                       |
| 4.          | Kiełbasa drobiowa     | 600                 | grubo rozdrobniona; czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%                                  |                             |                              |                      |                       |
| 5           | Kiełbasa podwawelska  | 250                 | Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 35% zawartość białka |                             |                              |                      |                       |
| 6           | Kiełbasa szynkowa     | 900                 | Grubo rozdrobniona; mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynki, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%         |                             |                              |                      |                       |

|    |                         |     |                                                                                                                                          |  |  |  |  |
|----|-------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 7  | szynka z indyka         | 200 | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso drobiowe, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%                    |  |  |  |  |
| 8  | Kiełbasa zwyczajna      | 30  | Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%            |  |  |  |  |
| 9  | Połędwica sopocka       | 250 | świeża z mięsa wieprzowego, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10%                                              |  |  |  |  |
| 10 | Połędwica 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%   |  |  |  |  |
| 11 | Połędwica drobiowa      | 200 | grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z kurczaka parzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% |  |  |  |  |
| 12 | Szynka wieprz. gotowana | 50  | mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością tłuszczu nie więcej niż 20%                                                       |  |  |  |  |

Ogółem wartość netto .....

Ogółem wartość brutto.....

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 3. – podroby**

| <i>L.p.</i> | <i>Nazwa artykułu</i>                                 | <i>Ilość<br/>kg</i> | <b>Wymagania</b>                                                            | <b>Cena jed..<br/>netto</b> | <b>Cena jed..<br/>brutto</b> | <b>Wartość netto</b> | <b>Wartość brutto</b> |
|-------------|-------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1.          | Kaszanka                                              | 80                  | zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%                                       |                             |                              |                      |                       |
| 2.          | Parówki drobiowe<br>cienkie<br>(waga 1 sztuki - 65g ) | 230                 | drobno rozdrobniona,<br>homogenizowana czysto drobiowa<br>wędzona, parzona. |                             |                              |                      |                       |
| 4           | Salceson włoski                                       | 80                  | zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%                                       |                             |                              |                      |                       |
| 5           | Wątroba wiep.                                         | 160                 | mięso nie mrożone w całości                                                 |                             |                              |                      |                       |

**Ogółem wartość netto .....**

**Ogółem wartość brutto.....**

**Zatwierdzam**

.....

## **Pakiet Nr 4. – Drób**

| <b>L.p.</b> | <b>Nazwa artykułu</b>                  | <b>Ilość<br/>kg</b> | <b>Wymagania</b>                                                                                                                                                 | <b>Cena jed.<br/>netto</b> | <b>Cena jed.<br/>brutto</b> | <b>Wartość netto</b> | <b>Wartość<br/>brutto</b> |
|-------------|----------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1.          | Ćwiartka tylna kurczaka                | 4000                | Uda właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach                                                                           |                            |                             |                      |                           |
| 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 |                            |                             |                      |                           |
| 3.          | Porcje rosółowe (korpusy z skrzydłem ) | 1100                | Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych                                                            |                            |                             |                      |                           |

**Ogółem wartość netto .....**

**Ogółem wartość brutto.....**