

załącznik nr 5 do umowy - Formularz asortymentowo - cenowy - zadanie nr 5 - Dostawa mięsa i wyrobów wieprzowych -
kod CPV 15.11.30.00-3

Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	Jedn. miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	WARTOŚĆ NETTO (zł)	STAWKA VAT	WARTOŚĆ VAT (zł)	WARTOŚĆ BRUTTO (zł)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Boczek wędzony	gotowany, luskany; skład: mięso wieprzowe ponad 70%, woda, solanka do boczku, sól	kg	100					
2	Kielbasa podwawelska	skład: mięso wieprzowe min 92%	kg	300					
3	Kielbasa żywiecka	Skład: mięso z karczaka nie mniej niż 70%, Mięso wieprzowe nie mniej niż 29%, kielbasa grubo rozdrobniona, drobiowo – wieprzowa	kg	100					
4	Łopatka surowa wp.	bez kości	kg	450					
5	Paszтет wieprzowy	mięso wieprzowe nie mniej niż 85%	kg	100					
6	Polędwica	skład: schab wieprzowy bez kości nie mniej niż 70 %, polędwica wieprzowa, wędzona, parzona	kg	100					
7	Parówki z szynki	skład; min 92% mięsa wieprzowego	kg	300					
8	Schab	bez kości	kg	900					
9	Szynka surowa	mięso wieprzowe	kg	900					
10	Szynka wędzona	skład: mięso wieprzowe; 100g produktu wyprodukowano z co najmniej 125 g mięsa	kg	100					
11	Żeberka wieprzowe	paski, surowe	kg	830					
	RAZEM								

Mięso świeże, barwa mięsa zgodna z naturalną, konsystencja jędrna, zapach zgodny z naturalnym, bez uszkodzeń mechanicznych.
Dostawa zgodnie z zamówieniem na określony dzień do godz.7.30

Produkty mają być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 26 sierpnia 2015r.