

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, łuskany; skład: mięso wieprzowe ponad 70%, woda, solanka do boczku, sól	kg	300					
2	Karczek surowy	bez kości	kg	2000					
3	Kiełbasa podwawelska	skład: mięso wieprzowe min 92%	kg	300					
4	Kiełbasa żywiecka	Skład: mięso z kurczaka nie mniej niż 60%, Mięso wieprzowe nie mniej niż 29%, kiełbasa grubo rozdrobniona, drobiowo – wieprzowa	kg	120					
5	Łopatka surowa	bez kości	kg	600					
6	Pasztet wieprzowy	mięso wieprzowe nie mniej niż 45%	kg	120					
7	Polędwica	skład: schab wieprzowy bez kości nie mniej niż 60 %, polędwica wieprzowa, wędzona, parzona	kg	120					
8	Parówki z szynki	skład; min 85% mięsa wieprzowego	kg	250					
9	Schab	bez kości	kg	1200					
10	Słonina	bez skóry	kg	300					
11	Szynka surowa	mięso wieprzowe	kg	600					
12	Szynka wędzona	skład: mięso wieprzowe; 100g produktu wyprodukowano z co najmniej 125 g mięsa	kg	120					
13	Żeberka wieprzowe	paski, surowe	kg	850					
	RAZEM					0,00			0,00

**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**