|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Przewidywana**  **ilość** | **Ryczałtowa cena**  **jednostkowa netto zł** | **Stawka podatku VAT** | **Ryczałtowa cena**  **jednostkowa brutto zł** | **Szacunkowe wynagrodzenie**  **netto zł** | **Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł** |
| 1 | **Bioderko z kurczaka** - o wadze od 20-30 g, pakowane luzem w skrzynkach plastikowych, bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, ze skórą lub bez skóry, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Boczek wędzony** -parzony, paski, pakowany próżniowo nie większe niż 3 kg, bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla wędzonek. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Filet z indyka** - pakowane luzem w skrzynkach plastikowych, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Filet z piersi kurczaka** - pojedynczy, świeży, pakowany luzem w skrzyniach plastikowych, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 630 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Filet z piersi kurczaka (mielony)** • pojedynczy, świeży, pakowany luzem w skrzyniach plastikowych, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kiełbasa** • wieprzowa/drobiowa pakowana luzem lub próżniowo, barwa typowa dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy. | kg | 260 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | **Kurczak świeży** - pakowany luzem w skrzynkach plastikowych, bez piór, oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 50 | 10 | 5 | 10,5 | 500 | 525 |
| 8 | **Łopatka wieprzowa ekstra** - bez kości, pakowana luzem w skrzynkach plastikowych, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 400 | 15,5 | 5 | 16,275 | 6200 | 6510 |
| 9 | **Szynka surowa wieprzowa (kulka)** - pakowana luzem w skrzyniach plastikowych, bez kości, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięśnia delikatna, drobno włóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 500 | 19,95 | 5 | 20,9475 | 9975 | 10473,75 |
| 10 | **Schab ekstra bez kości** część zasadnicza wieprzowiny, odcięta od półtuszy z odcinka lędźwiowo-piersiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, pakowany luzem lub próżniowo. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 450 | 19 | 5 | 19,95 | 8550 | 8977,5 |
| 11 | **Szynka surowa wieprzowa (zmielona**)-pakowana luzem w skrzynkach plastikowych, barwa typowa dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy. | kg | 400 | 18,5 | 5 | 19,425 | 7400 | 7770 |
| 12 | **Kiełbasa biała parzona.** pakowana luzem lub próznlowo, barwa typowa dla danego rodzaju mięsa, bez obcych zapachów, Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od da dosta | kg | 120 | 24 | 5 | 25,2 | 2880 | 3024 |
|  | **Wartość zamówienia brutto** |  |  |  |  |  | **77052** | **80904,60** |