

**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY**  
**- MIĘSA CZERWONE**  
**Gatunek I**

Lp.	Nazwa artykułu Kod CPV	Opis	Nazwa nadana przez oferenta	Jednos tka miary	Ilość	Cena jednos tki netto (kg, szt, litr)	Wartość netto ExF	Stawka podatku Vat	Kwota podatku vat	Wartość brutto G+I
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1.	Schab b/k CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe odtłuszczone, świeże .Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoczerwonej. Konsystencja winna być jęderna a zapach swoisty dla mięsa świeżego		kg	400,0					
2.	Szynka b/k CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe bez kości, odtłuszczone, bez skóry o kształcie zwartym kulistym lub w płacie. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jęderna a zapach swoisty dla mięsa świeżego		Kg	600,0					

3.	<b>Lopatka b/k</b>	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone lub z niewielkimi przerostami tłuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiórce, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja wina być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego		Kg	900,0					
	CPV 15.11.00.00									
4.	<b>Wołowina pieczeniowa extra</b>	Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zacinań. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego.		Kg	12,0					
	CPV15.11.10.00									
5.	<b>Karkówka b/k</b>	Mięso wieprzowe bez kości, świeże, porcje całe z prawidłowego rozbioru, bez uszkodzeń, mięso o barwie jasnoróżowej, lekko przerośnięte tłuszczem. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego		Kg	3,0					
	CPV 15.11.00.00									

6.	<b>Boczek surowy extra</b>	Bez skóry, żeber i chrząstek o małym przeroście tłuszczu, nie parzony		Kg	4,0					
	CPV 15.11.00.00									
7.	<b>Boczek wędzony parzony - krotoszyński paski</b>	Bez skóry i bez żeber o charakterystycznej złocistej barwie wędzenia, parzony. Konsystencja jędrna, elastyczna, swoisty zapach wędzenia. smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	100,0					
<b>Razem</b>										

Miejscowość ....., data .....

.....  
(Podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)