

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	wartość brutto	Nazwa producenta
Część nr 2 Wędliny									
1.	boczek wędzony : boczek wieprzowy, wędzony, surowy, bez widocznych złogów solanki, wg PN-A-82007.1996	kg	50	32,25	1 612,50	0,00	32,25	1 612,50	DOMINIK
2.	baleron drobiowy: grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, mięso z indyka min. 56%, zaw. białka min. 9,9g, tłuszcz max. 8,9g zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	50	29,38	1 469,00	0,00	29,38	1 469,00	DOBRE
3.	blok szynkowy surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, barwa w przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, zgodnie z PN-A-82007.1996	kg	30	32,00	960,00	0,00	32,00	960,00	MORLINY
4.	flaki wołowe krojone mrożone, suche - bez rosołu, wg PN-A-82007.1996 (niedopuszczalny smak i zapach kwasny lub obcy), konsystencja zmrózona z widocznymi paskami flaków, barwa jasna bez przebarwień, w opakowaniach 1kg - 2kg	kg	60	24,40	1 464,00	0,00	24,40	1 464,00	SWOJSCY
5.	kiełbasa biała parzona: średnio rozdrobniona surowa, wieprzowo (min. 90%) - wołowa (min.10%), w osłonce naturalnej, zaw. białka min. 12%, tłuszcz max. 30%, wody max. 66%, zgodnie z normą PN-A-82007.1996	kg	40	26,83	1 073,20	0,00	26,83	1 073,20	NOWAK
6.	kiełbasa gołonkowa: grubo rozdrobniona parzona w osłonce niejadalnej, mięso z indyka min. 53%, zaw. białka min. 10,2g, tłuszczu max. 6,9g zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	100	30,50	3 050,00	0,00	30,50	3 050,00	ŁUKOSZ
7.	kiełbasa krakowska drobiowa z indyka skład 100% mięsa z indyka zawartość mięsa min. 84%, w tym filet z indyka min. 72%, mięso z indyka min. 12%)	kg	500	45,99	22 995,00	0,00	45,99	22 995,00	NOWAK
8.	kiełbasa krakowska parzona wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce białkowej, zgodnie z normą PN-A-82007.1996	kg	400	32,98	13 192,00	0,00	32,98	13 192,00	NOWAK
9.	kiełbasa szynkówka drobiowa zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	900	29,98	26 982,00	0,00	29,98	26 982,00	NOWAK
10.	kiełbasa śląska: średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, zaw. białka min. 13%, tłuszcz max. 35%, zgodnie z normą PN-A-82007.1996	kg	60	25,00	1 500,00	0,00	25,00	1 500,00	NOWAK
11.	ogonówka : wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 70%, zaw. białka min. 11,5g, tłuszcz max. 5,1g, zgodnie z PN-A-82007.1996	kg	30	27,49	824,70	0,00	27,49	824,70	DOBRE
12.	polędwica drobiowa: lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	600	20,99	12 594,00	0,00	20,99	12 594,00	SWOJSCY
13.	polędwica kanadyjska: drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, mięso z kurczaka min. 41 %, mięso z indyka min. 10%, zaw. białka min. 13g, tłuszcz max. 9,3g zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	100	20,99	2 099,00	0,00	20,99	2 099,00	DOBRE
14.	polędwica miódowa: grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, mięso z pierśi kurczaka min. 48,8%, zaw. białka min. 11g, tłuszczu 2,9g zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	1000	24,99	24 990,00	0,00	24,99	24 990,00	INDYKPOL.
15.	polędwica sopocka: niedopuszczalny smak i zapach nieświeży, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku, wędzona na kolor złocisty, niedopuszczalna nieypowa barwa mięśni na przekroju, zgodnie z normą PN-A-82007.1996	kg	900	24,99	22 491,00	0,00	24,99	22 491,00	NOWAK
16.	rolada drobiowa: mięso mech, oddzielone z kurcząt nie więcej niż 30%, mięso z pierśi kurcząt, min. 17%, wątroba z kurcząt min. 7%, zaw. białka min. 18%, tłuszcz max. 10%, zgodnie z normą PN-A-86526.1996	kg	5	31,11	155,55	0,00	31,11	155,55	ŁUKOSZ
17.	schab wędzony, parzony, niemielony, 100g produktu wyprodukowano z min. 126g mięsa wieprzowego	kg	500	56,88	28 440,00	0,00	56,88	28 440,00	NOWAK
18.	serdeltki wieprzowe: drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zaw. białka min. 10%, tł. max. 35%, wg PN-A-82007.1996	kg	100	21,00	2 100,00	0,00	21,00	2 100,00	DOMINIK
19.	szynka bursztynowa zgodnie z normą PN-A-82007.1996	kg	24	36,60	878,40	0,00	36,60	878,40	PEKPOL

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	wartość brutto	Nazwa producenta
20.	szynka dębicka (nieopuszczalne smaki i zapach nieświeży), grubo rozdrobniona, surowce równomiernie rołożone, nieopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, barwa w przekroju jasnoróżowa, zgodnie z normą PN-A-82007:1996	kg	40	37,50	1 500,00	0,00	37,50	1 500,00	DOBRE
21.	szynka drobiowa skład mięso z indyka 43-48%, wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, parzona, w sztucznej osłonce, w formie batonu, zgodnie z normą PN-A-86526	kg	1000	20,99	20 990,00	0,00	20,99	20 990,00	SWOJSCY
22.	szynka gotowana konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, nieopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, nieopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zgodnie z normą PN-A-82007:1996	kg	40	31,70	1 268,00	0,00	31,70	1 268,00	DOBRE
23.	szynka konserwowa :szynka w bloku, skład: mięso wieprzowe kl I pochodzące z trybowania szynki, zaw. białka min. 14%, tłuszcz max.20%, zgodna z normą PN-A-82007:1996	kg	20	42,00	840,00	0,00	42,00	840,00	NOWAK
24.	szynka szkolna zgodnie z normą PN-A-82007:1996	kg	30	20,99	629,70	0,00	20,99	629,70	NOWAK
25.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, niemielona, 100g produktu uzyskano min z 110 g szynki wieprzowej	kg	500	56,88	28 440,00	0,00	56,88	28 440,00	NOWAK
26.	szynka z piersi karczaka parzona, niemielona z połączonych kawałków mięsa, zaw. min. 90% filetu z karczaka	kg	500	20,99	10 495,00	0,00	20,99	10 495,00	INDYKPOL
RAZEM					233 033,05			233 033,05	

Wymagania dla wędlin: klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Nieopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek tłuszczu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych.

UWAGA: arkusz MUSI być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Zaleca się, aby przy podpisywaniu zaznaczyć opcję widoczności podpisu.