

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	wartość brutto	Nazwa producenta
Część nr 2 Wędliny									
1.	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	29,99	1 499,50	5,00	31,49	1 574,50	Łukosz
2.	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	26,99	809,70	5,00	28,34	850,20	JBB
3.	boczek wędzony : boczek wieprzowy, wędzony, surowy, bez widocznych złogów solanki, wg PN-A-82007;1996	kg	50	25,99	1 299,50	5,00	27,29	1 364,50	Pasje PiB
4.	flaki wołowe krojone mrożone, suche - bez rosółu, wg PN-A-82007;1996 (niedopuszczalny smak i zapach kwaśny lub obcy), konsystencja zmrożona z widocznymi paskami flaków, barwa jasna bez przebarwień, w opakowaniach 1kg - 2kg	kg	60	15,99	959,40	5,00	16,79	1 007,40	PIM
5.	kielbasa 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	23,99	959,60	5,00	25,19	1 007,60	Pasje PiB
6.	kielbasa golonkowa: 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	28,99	2 899,00	5,00	30,44	3 044,00	Łukosz
7.	kielbasa 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	39,99	19 995,00	5,00	41,99	20 995,00	Łukosz
8.	kielbasa krakowska parzona wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce białkowej, zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	400	26,99	10 796,00	5,00	28,34	11 336,00	JBB
9.	kielbasa szynkówka drobiowa zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	900	24,99	22 491,00	5,00	26,24	23 616,00	Nikpol
10.	kielbasa 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	18,99	1 139,40	5,00	19,94	1 196,40	JBB
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	26,99	809,70	5,00	28,34	850,20	Pasje PiB
12.	połędwica drobiowa: lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej; zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	600	29,99	17 994,00	5,00	31,49	18 894,00	Nikpol
13.	połędwica 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	19,99	1 999,00	5,00	20,99	2 099,00	JBB
14.	połędwica miodowa: grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, mięso z piersi kurczaka min. 48,8%, zaw. białka min. 11g, tłuszczu 2,9g zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	1000	29,99	29 990,00	5,00	31,49	31 490,00	JBB
15.	połędwica sopocka: niedopuszczalny smak i zapach nieświeży, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku, wędzona na kolor złocisty, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju; zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	1000	21,99	21 990,00	5,00	23,09	23 090,00	Pasje PiB
16.	rolada drobiowa; mięso mech. oddzielone z kurcząt nie więcej niż 30%, mięso z piersi kurcząt, min. 17%, wątroba z kurcząt min.7%, zaw. białka min.18%, tłuszcz max. 10%, zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	5	27,99	139,95	5,00	29,39	146,95	Łukosz
17.	schab wędzony, parzony, niemieleny, 100g produktu wyprodukowano z min. 126g mięsa wieprzowego	kg	1200	34,99	41 988,00	5,00	36,74	44 088,00	Nikpol
18.	serdelki wieprzowe: drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zaw. białka min. 10%, tł. max. 35%, wg PN-A-82007;1996	kg	100	22,99	2 299,00	5,00	24,14	2 414,00	JBB
19.	szynka bursztynowa zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	24	29,99	719,76	5,00	31,49	755,76	Pasje PiB

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	wartość brutto	Nazwa producenta
20.	szynka dębicka (niedopuszczalne smak i zapach nieświeży), grubo rozdrobniona, surówce równomiernie rołożone, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, barwa w przekroju jasnoróżowa, zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	900	22,99	20 691,00	5,00	24,14	21 726,00	Maxpol
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	37,99	37 990,00	5,00	39,89	39 890,00	Drobimex
22.	szynka gotowana konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	1000	26,99	26 990,00	5,00	28,34	28 340,00	JBB
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	24,99	499,80	5,00	26,24	524,80	Morliny
24.	szynka szkolna zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	30	24,99	749,70	5,00	26,24	787,20	Gustavus
25.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, niemielona, 100g produktu otrzymanano min z 110 g szynki wieprzowej	kg	1200	35,99	43 188,00	5,00	37,79	45 348,00	Nikpol
26.	szynka z piersi kurczaka parzona, niemielona z połączonych kawałków mięsa, zaw. min. 90% filetu z kurczaka	kg	1200	36,99	44 388,00	5,00	38,84	46 608,00	Nikpol
27.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, niemielona, 100g produktu otrzymanano min z 110 g szynki wieprzowej bezglutenowa	kg	10	49,99	499,90	5,00	52,49	524,90	Nikpol
28.	szynka drobiowa parzona, niemielona z połączonych kawałków mięsa bezglutenowa	kg	10	49,99	499,90	5,00	52,49	524,90	Nikpol
RAZEM					356 273,81			374 093,31	

Wymagania dla wędlin: klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, 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.