

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Nazwa producenta
Część nr 1 Mięso świeże wieprzowe i wołowe									
1.	boczek świeży, surowy łuskany bez skóry, bez żeberka, niemrożony, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodne z normą PN-A-82007	kg	5	19,29	96,45	5,00	20,25	101,250	Karol
2.	cielęcina bez kości (górką, łopatka)	kg	100	70,00	7 000,00	5,00	73,50	7 350,000	Tadex
3.	golonka wieprzowa tylna, element mięsny w kształcie kulki bez kości, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu, niemrożona, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, waga 300-350g /1 szt	kg	50	18,00	900,00	5,00	18,90	945,000	Skiba
4.	karkówka bez kości, mięso wieprzowe, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	200	23,99	4 798,00	5,00	25,19	5 038,000	Skiba
5.	łopatka bez kości, mięso wieprzowe, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego i tłuszczu śródmięśniowego całkowicie odkostnione, odtłuszczone, pozbawione ścięgien, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	30	16,29	488,70	5,00	17,10	513,000	Skiba
6.	schab bez kości I klasa, mięso wieprzowe bez łożu, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	3 000	21,30	63 900,00	5,00	22,37	67 110,000	Skiba
7.	szynka bez kości "myszka", mięso wieprzowe, odciete z tylnej części półtuszy, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	2 000	18,99	37 980,00	5,00	19,94	39 880,000	Łuków
8.	wieprzowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodne z normą PN-A-82011	kg	500	13,99	6 995,00	5,00	14,69	7 345,000	Getmor
9.	wieprzowina gulaszowa zgodne z normą PN-A-82011	kg	700	14,99	10 493,00	5,00	15,74	11 018,000	Getmor
10.	wołowina bez kości extra zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	100	55,00	5 500,00	5,00	57,75	5 775,000	Chobot
11.	wołowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodne z normą PN-88/A-82003	kg	20	31,00	620,00	5,00	32,55	651,000	Chobot
12.	wołowina z kością antrykot zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	10	50,00	500,00	5,00	52,50	525,000	Chobot
13.	żeberka wieprzowe paski, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez słoniny, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza	kg	300	24,00	7 200,00	5,00	25,20	7 560,000	Łuków
RAZEM					146 471,15			153 811,250	

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych: -czystość: mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; - konsystencja: jędrna, elastyczna, odkształcająca się; -smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; -barwa: od jasoczerwonej do ciemnoczerwonej; - mięso oznakowane przez lekarza weterynarii- zdadne do spożycia, ze sztuk zdrowych; - mięso wołowe z bydląt młodego (jałówki, wołowców, buhajków); - mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch

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