

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 żeberek, niemrożony, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodne z normą PN-A-82007	kg	5	17,50	87,50	5,00%	18,38	91,90	Animex/Nikpol
2.	cielęcina bez kości (górka, łopatka)	kg	100	70,00	7 000,00	5,00%	73,50	7 350,00	Mardi
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	12,00	600,00	5,00%	12,60	630,00	Animex/Nikpol
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	20,00	4 000,00	5,00%	21,00	4 200,00	Animex/Nikpol
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	15,00	450,00	5,00%	15,75	472,50	Animex/Nikpol
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	20,00	60 000,00	5,00%	21,00	63 000,00	Animex, Łuków, Nikpol
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	19,00	38 000,00	5,00%	19,95	39 900,00	Animex, Łuków, Nikpol
8.	wieprzowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodne z normą PN-A-82011	kg	500	16,00	8 000,00	5,00%	16,80	8 400,00	Animex, Łuków, Nikpol
9.	wieprzowina gulaszowa zgodne z normą PN-A-82011	kg	700	16,00	11 200,00	5,00%	16,80	11 760,00	Animex, Łuków, Nikpol
10.	wołowina bez kości extra zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	100	50,00	5 000,00	5,00%	52,50	5 250,00	Warmia, Sokołów, Łuków
11.	wołowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	20	35,00	700,00	5,00%	36,75	735,00	Warmia, Sokołów, Łuków
12.	wołowina z kością antrykot zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	10	46,00	460,00	5,00%	48,30	483,00	Warmia, Sokołów, Łuków
13.	żeberka wieprzowe paski, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez słoniny, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza	kg	300	23,00	6 900,00	5,00%	24,15	7 245,00	Animex, Łuków, Nikpol
RAZEM					142 397,50			149 517,40	

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych: -czystość: mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; - konsystencja: jędrna, elastyczna, odkształczająca 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 bydła młodego (jałówek, wolców, 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.