

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	21,79	108,95	5%	22,88	114,40	
2.	cielęcina bez kości (górką, łopatka)	kg	100	69,90	6 990,00	5%	73,40	7 340,00	
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	10,90	545,00	5%	11,45	572,50	
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	21,90	4 380,00	5%	23,00	4 600,00	
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	16,90	507,00	5%	17,75	532,50	
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	19,90	59 700,00	5%	20,90	62 700,00	
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,	kg	2 000	19,90	39 800,00	5%	20,90	41 800,00	
8.	wieprzowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodne z normą PN-A-82011	kg	500	15,90	7 950,00	5%	16,70	8 350,00	
9.	wieprzowina gulaszowa zgodne z normą PN-A-82011	kg	700	17,90	12 530,00	5%	18,80	13 160,00	
10.	wołowina bez kości extra zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	100	57,00	5 700,00	5%	59,85	5 985,00	
11.	wołowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodne z normą PN-88/A-82003	kg	20	32,00	640,00	5%	33,60	672,00	
12.	wołowina z kością antrykot zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	10	45,00	450,00	5%	47,25	472,50	
13.	żeberka wieprzowe paski, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez słoniny, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza	kg	300	21,50	6 450,00	5%	22,58	6 774,00	
RAZEM					145 750,95			153 072,90	

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, wołków, 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.