

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	24,99	1 249,50	5%	26,24	1 312,00	INDYKPOL
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	24,99	749,70	5%	26,24	787,20	DOBRE
3.	boczek wędzony : boczek wieprzowy, wędzony, surowy, bez widocznych złogów solanki, wg PN-A-82007;1996	kg	50	26,99	1 349,50	5%	28,34	1 417,00	DOBRE
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	17,99	1 079,40	5%	18,89	1 133,40	SWOJSCY
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	25,99	1 039,60	5%	27,29	1 091,60	DOBRE
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	24,99	2 499,00	5%	26,24	2 624,00	INDYKPOL
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	37,99	18 995,00	5%	39,89	19 945,00	NOWAK
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	21,99	8 796,00	5%	23,09	9 236,00	DOBRE
9.	kielbasa szynkówka drobiowa zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	900	21,99	19 791,00	5%	23,09	20 781,00	DOBRE
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%	19,94	1 196,40	DOBRE
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	22,99	689,70	5%	24,14	724,20	DOBRE
12.	połędwica drobiowa: lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej; zgodnie z normą PN-A-86526;1996	kg	600	19,99	11 994,00	5%	20,99	12 594,00	SWOJSCY
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	25,99	2 599,00	5%	27,29	2 729,00	DOBRE
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	22,99	22 990,00	5%	24,14	24 140,00	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	19,99	19 990,00	5%	20,99	20 990,00	SWOJSCY
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	29,99	149,95	5%	31,49	157,45	AVES
17.	schab wędzony, parzony, niemielony, 100g produktu wyprodukowano z min. 126g mięsa wieprzowego	kg	1200	39,99	47 988,00	5%	41,99	50 388,00	NOWAK
18.	serdelki wieprzowe: drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zaw. białka min. 10%, tł. max. 35%, wg PN-A-82007;1996	kg	100	19,99	1 999,00	5%	20,99	2 099,00	NOWAK
19.	szynka bursztynowa zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	24	29,99	719,76	5%	31,49	755,76	PEKPOL

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	36,99	33 291,00	5%	38,84	34 956,00	GÓRSKI
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	28,99	28 990,00	5%	30,44	30 440,00	INDYKPOL
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	28,99	28 990,00	5%	30,44	30 440,00	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	26,99	539,80	5%	28,34	566,80	NOWAK
24.	szynka szkolna zgodnie z normą PN-A-82007;1996	kg	30	29,99	899,70	5%	31,49	944,70	DOBRE
25.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, niemielona, 100g produktu otrzymanano min z 110 g szynki wieprzowej	kg	1200	39,99	47 988,00	5%	41,99	50 388,00	STRAGAN
26.	szynka z piersi kurczaka parzona, niemielona z połączonych kawałków mięsa, zaw. min. 90% filetu z kurczaka	kg	1200	38,99	46 788,00	5%	40,94	49 128,00	DROBIMEX
27.	szynka wieprzowa, wędzona, parzona, niemielona, 100g produktu otrzymanano min z 110 g szynki wieprzowej bezglutenowa	kg	10	49,99	499,90	5%	52,49	524,90	NIKPOL
28.	szynka drobiowa parzona, niemielona z połączonych kawałków mięsa bezglutenowa	kg	10	49,99	499,90	5%	52,49	524,90	INDYKPOL
RAZEM					354 293,81			372 014,31	

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.