

Lp.	Asortyment	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT [%]	cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Nazwa producenta
<b>Część nr 1 Mięso świeże wieprzowe i wołowe</b>									
1.	boczek świeży, surowy łuskany bez skóry, bez żeberek, niemrożony, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82007	kg	5	20,49	102,45	5,00	21,51	107,55	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
2.	cielęcina bez kości (górka, łopatką)	kg	100	65,00	6 500,00	5,00	68,25	6 825,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
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	9,99	499,50	5,00	10,49	524,50	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
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	20,49	4 098,00	5,00	21,51	4 302,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
5.	łopatka bez kości, mięso wieprzowe, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego i tłuszczu śródmięśniowego całkowicie odkostnione, odtuszczone, pozbawione ścięgien, schłodzony w temp. 0 do 4 stopni Celsjusza, zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	30	16,50	495,00	5,00	17,33	519,90	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
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	20,49	61 470,00	5,00	21,51	64 530,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
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	39 880,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
8.	wieprzowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodnie z normą PN-A-82011	kg	500	12,50	6 250,00	5,00	13,13	6 565,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
9.	wieprzowina gulaszowa zgodnie z normą PN-A-82011	kg	700	14,50	10 150,00	5,00	15,23	10 661,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
10.	wołowina bez kości extra zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	100	42,00	4 200,00	5,00	44,10	4 410,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
11.	wołowina bez kości II kl. chuda min. 80% mięsa zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	20	25,00	500,00	5,00	26,25	525,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
12.	wołowina z kością antrykot zgodnie z normą PN-88/A-82003	kg	10	36,99	369,90	5,00	38,84	388,40	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
13.	żeberka wieprzowe paski, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez słoniny, schłodzone w temp. od 0 do 4 stopni Celsjusza	kg	300	16,99	5 097,00	5,00	17,84	5 352,00	„LIS” Spółka z o.o. Sp. K
RAZEM					<b>137 711,85</b>			<b>144 590,35</b>	

**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 (jałowek, wołców, 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.**