

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY
MIĘSA CZERWONE, DRÓB I WĘDLINY
Gatunek I

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	Nazwa producenta	Jm	Ilość	Cena jednostki netto (kg, szt, litr)	Wartość netto	Stawka podatku Vat	Kwota podatku vat	Wartość brutto
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1.	Schab b/k	Mięso wieprzowe odtuszczone, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoczerwonej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	kg	600	15,90	9540,00	5%	477,00	10017,00
2.	Szynka b/k- płat	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w płacie. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	Kg	200	13,99	2798,00	5%	139,90	2937,90
3.	Szynka b/k – kulka tzw. myszka	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w kulkach. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	kg	200	15,90	3180,00	5%	159,00	3339,00

4.	Łopatka b/k	Mięso wieprzowe bez kości, odtłuszczone lub z niewielkimi przerostami tłuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiórce, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja wina być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	Kg	900	12,50	11250,00	5%	562,50	11812,50
5.	Wołowina pieczeniowa extra	Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zacinań. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001.	Kamieńczyk	Kg	10	49,99	499,90	5%	25,00	524,90
6.	Wołowina - ligawa	Mięso wołowe klasy extra z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zacinań. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001.	Kamieńczyk	kg	10	59,99	599,90	5%	30,00	629,90

7.	Wołowina Zrazowa górna	Mięso świeże pochodzące z bydła młodego, bez tłuszczu, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasnej żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001.	Kamieńczyk	kg	500	53,50	26750,00	5%	1337,50	28087,50
8.	Karkówka b/k	Mięso wieprzowe bez kości, świeże, porcje całe z prawidłowego rozbioru, bez uszkodzeń, mięso o barwie jasnoróżowej, lekko przerośnięte tłuszczem. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	Kg	30	15,90	477,00	5%	23,85	500,85
9.	Policzki wieprzowe	Element tuszy wieprzowej, część głowizny, mięśnie policzkowe świni to mięso twarde, chude o intensywnym smaku. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	kg	200	38,00	7600,00	5%	380,00	7980,00
10.	Polędwiczki wieprzowe	Część tylnej półtuszy <u>wieprzowej</u> – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i do tylnej części <u>schabu</u> . Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Animex	kg	100	26,50	2650,00	5%	132,50	2782,50

11.	Boczek świeży bez żeberka, bez skóry CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.	Miłosław	Kg	2	19,50	39,00	5%	1,95	40,95
12.	Boczek wędzony parzony	Bez skóry i bez żeber o charakterystycznej złocistej barwie wędzenia, parzony. Konsystencja jędrna, elastyczna, swoisty zapach wędzenia. smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Miłosław	kg	90	23,50	2115,00	5%	105,75	2220,75
13.	Udka z kurczaka	Waga 180-200g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.	Nik Pol	Kg	150	8,50	1275,00	5%	63,75	1338,75
14.	Udziec z kurczaka	Bez pałki, mięso jędrne, świeże, o zapachu swoistym dla świeżego mięsa, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.	Nik Pol	kg	400	8,50	3400,00	5%	170,00	3570,00
15.	Filet z kurczaka świeży	Pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w	Nik Pol	Kg	1200	19,00	22800,00	5%	1140,00	23940,00

		temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.								
16.	kurczak gotowany	Filet z kruczka 80%, parzony, przyprawy.	Tarczyński	kg	20	41,54	830,82	5%	41,54	872,36
17.	Szynka dojrzewająca	Szynka otrzymana z najlepszego gatunku mięsa. Wyśmienity smak i niepowtarzalny aromat uzyskuje dzięki tradycyjnemu wędzeniu na surowo, z dodatkiem wody. Wyjątkowego charakteru nadaje mu złocisty kolor oraz oprószenie młotkowanym pieprzem. Dodatkowym walorem jest brak dodatku barwników.	Łuków	kg	15	61,28	919,24	5%	45,96	965,20
18.	Wątróbka drobiowa z kurcząt	Wątroba drobiowa - podroby z mięsa drobiowego, składa się z czterech płatków oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brązowo-wiśniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zgodne z normą PN-A-82004.	Radrob	kg	25	4,20	105,00	5%	5,25	110,25

19.	Filet z indyka bez skóry	Filet z indyka, piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki indyka, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.	Indykpol	Kg	410	33,99	13935,90	5%	696,80	14632,70
20	Schab po królewsku	Schab wieprzowy, otrzymany z najwyższej jakości, starannie dobranej polędwicy wieprzowej. Soczysty, delikatny.	Olewnik	kg	20	32,35	647,06	5%	32,35	679,41
21.	Cielęcina	Mięso czerwone, ma jasnoróżowy lub różowy, połyskujący kolor i charakterystyczny, lekko kwaśny zapach. Delikatne, luźne mięso jest silnie poprzerastane równie delikatną tkanką łączną i prawie nie zawiera tkanki tłuszczowej.	Tadex	kg	100	69,99	6999,00	5%	349,95	7348,95
22.	Schab kruchy z pieca	Bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów. Kruchy, soczysty i aromatyczny, 100g schabu 100g produktu.	Nik Pol	kg	8	36,59	292,71	5%	14,64	307,34
23.	Szynka delikatesowa z kurcząt	Wędlina grubo rozdrobniona, parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej, barwa błądo różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z piersi kurczaka minimum 85%).	Drobimex	kg	80	35,99	2879,20	5%	143,96	3023,16

24	Szynka delikatesowa z fileta	Wędlna grubo rozdrobniona, parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej, barwa blado różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (filet z piersi kurczaka minimum 85%).	Tarczyński	kg	180	29,99	5398,20	5%	269,91	5668,11
25	Delikatna szynka z indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (filet z indyka minimum 81%).	Nik Pol	kg	6	43,82	262,94	5%	13,15	276,09
26.	Szynka z gór	Szynka wieprzowa, wędzony, parzony. W łatwo zdejmowalnej siatce. Krucha i soczysta. Bez dodatku fosforanów. Aromatycznie wędzona dla smaku. W charakterystycznej siatce – w romby. Ze 100 g schabu 100 g produktu. Bez dodatku glutaminianu monosodowego. Źródło białka.	Nik Pol	kg	17	34,33	583,60	5%	29,18	612,78
27	Szynka- Indyk bracki	Wędlna grubo rozdrobniona, parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej, barwa blado różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso minimum 45% w ty z indyka 33% i z kurczaka 12%).	Indykpol	kg	5	36,35	181,76	5%	9,09	190,85

28.	Filet maślany z indyka CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blado różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z indyka minimum 95%).	Nik Pol	kg	18	43,87	789,67	5%	39,48	829,15
29	Filet z indyka wędzony CPV 15.13.11.30	Wyrób drobiowy wędzony parzony, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z indyka minimum 95%).	Łukosz	kg	21	40,38	847,91	5%	42,40	890,30
30	Kielbasa biała parzona CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego (mająca w składzie minimum 80% mięsa), z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobnione w osłonce naturalnej, parzona, niewędzona, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, bez dodatku.	Marks	Kg	30	30,50	915,00	5%	45,75	960,75
31	Kielbasa śląska z szynki CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego (minimum 80% mięsa), z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Madej Wróbel	kg	250	26,10	6525,00	5%	326,25	6851,25

32.	Kielbasa zwyczajna CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, parzona, wędzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 68%).	Łuków	kg	90	19,99	1799,10	5%	89,96	1889,06
33.	Filet indykiem faszerowany CPV 15.13.11.30	Wyrób drobiowo-wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka minimum 47%, z indyka 9%, mięso wieprzowe 5%).	JBB	kg	110	28,80	3168,00	5%	158,40	3326,40
34.	Parówka cienka cielęca CPV 15.13.11.30	Kiełbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niskiej zawartości tłuszczu. Bez dodatku MOM. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso minimum 54% w tym wieprzowe minimum 29%, z kurczaka 22%, z cielęcina 2 %).	JBB	kg	230	25,50	5865,00	5%	293,25	6158,25

35.	Polędwica z pieca CPV 15.13.11.30	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%).	Nik Pol	kg	20	36,59	731,76	5%	36,59	768,35
36.	Szynka z pieca	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (100g produktu wyprodukowano ze 114g mięsa wieprzowego).	Nik Pol	kg	6	40,88	245,29	5%	12,26	257,56
37.	Filet z indyka gotowany CPV 15.13.11.30	Produkt o konsystencji ściślej otrzymywany z piersi indyczej nierozdrobniony, pieczony w całości barwa powierzchni do ciemnobrązowej (filet z indyka minimum 96%).	Nik Pol	kg	10	46,31	463,06	5%	23,15	486,21
38.	Kielbasa szynkowa dębowa	Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, w osłonce niejadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%).	Nik Pol	kg	30	26,20	786,00	5%	39,30	825,30

39	Polędwica soczysta	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywną złotą barwę i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna, sól, przyprawy.	Duda	kg	10	17,05	170,47	5%	8,52	178,99
40	Pasztetowa wędzona	Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%).	JBB	kg	20	18,75	375,06	5%	18,75	393,81
41	Pierś gotowana z indyka	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywną złotą barwę i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna, sól, przyprawy.	Indykpol	kg	10	40,58	405,76	5%	20,29	426,05
42	Pasztet z borowikami	Wędlina podrobową wieprzową - drobiową, homogenizowaną, parzoną z wodą dodaną, białkami mleka i białkiem sojowym, w osłonce sztucznej niejadalnej. Powinno zawierać minimum: wątroba z kurczaka 12,7%, grzyby w tym borowik 0,18%, mięso wieprzowe 9,2 %, mięso z indyka 5,6%.	Miłosław	kg	27	17,65	476,47	5%	23,82	500,29
43.	Pasztet z suszonymi pomidorami	Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z kurczaka i indyka) Z dodatkiem suszonych pomidorów.	JBB	kg	25	28,50	712,50	5%	35,63	748,13
44.	Ogonówka wędzona parzona	Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 70%).	Nik Pol	kg	20	37,95	759,06	5%	37,95	797,01

45.	Szynka z piersi indyczej	Wyrób grubo rozdrobniony drobiowy parzony, osłonka sztuczna niejadalna. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%).	Łukosz	kg	70	39,50	2765,00	5%	138,25	2903,25
46.	Polędwica z piersi indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka minimum 55%).	Indykpol	kg	80	27,99	2239,20	5%	111,96	2351,16
47.	Szynka wieprzowa gotowana CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Balcerzak	kg	130	25,99	3378,70	5%	168,94	3547,64
48.	Szynka staropolska	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (szynka wieprzowa minimum 70%).	Animex	kg	15	31,75	476,29	5%	23,81	500,11
49.	Schab maślany z pieca	Schab wieprzowy wędzony, parzony w okrywie tłuszczowej (mięso wieprzowe minimum 80%).	Madej Wróbel	Kg	10	35,28	352,82	5%	17,64	370,46
50.	Kielbasa szynkowa wieprzowa	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowydajna parzona w osłonce niejadalnej, wędzona, parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 60%).	Nik Pol	kg	60	24,75	1485,00	5%	74,25	1559,25

51.	Kielbasa krakowska parzona CPV 15.13.11.30	Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, wędzona w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 71 %).	Madaj Wróbel	kg	185	22,34	4133,12	5%	206,66	4339,77
52.	Kielbasa krakowska podsuszana CPV 15.13.11.30	Kielbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona, podsuszana, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe w 100g produktu wyprodukowano ze 105 g mięsa wieprzowego).	Nik Pol	kg	15	45,86	687,88	5%	34,39	722,28
53.	Kielbasa żywiecka CPV 15.13.11.30	Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona, parzona, podsuszana, osłonka niejadalna (mięso wieprzowe minimum 80%). Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	JBB	kg	30	39,08	1172,47	5%	58,62	1231,09
54.	Schab z kija	Produkt wieprzowy parzony, peklowany Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (schab wieprzowy minimum 91%).	Nik Pol	kg	10	30,05	300,47	5%	15,02	315,49
55.	Szynka wędzarka CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 84%).	Olewnik	kg	10	34,11	341,06	5%	17,05	358,11
56.	Szynka gotowana jak dawniej	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z szynki wieprzowej minimum 67%).	Tarczyński	kg	50	29,00	1450,00	5%	72,50	1522,50

57.	Pierś z indyka gotowana Bianka	Wędlina średnio rozdrobniona parzona, w osłonce sztucznej barwa blado różowa. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z indyka minimum 64 %).	Nik Pol	kg	200	37,00	7400,00	5%	370,00	7770,00
58.	Szynka gotowana biała	Wyrób wieprzowy parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	Bell	kg	10	34,99	349,90	5%	17,50	367,40
59.	Szynka cygańska	Szynka wieprzowa z okrywa tłuszczową wędzona. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	Nik Pol	kg	10	38,40	384,00	5%	19,20	403,20
60.	Polędwica sopocka	Wędzonka wieprzowa parzona. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (100 g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego).	Nik Pol	kg	320	37,05	11856,00	5%	592,80	12448,80
61.	Polędwica wiśniowa	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 59%).	Madej Wróbel	kg	15	25,87	388,06	5%	19,40	407,46
62.	Pierś gotowana z indyka	Wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, gotowana. W osłonce niejadalnej (minimum mięso z fileta z piersi indyka 95%)	Nik Pol	kg	60	43,82	2629,41	5%	131,47	2760,88
63.	Szynka z indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%).	Łukosz	kg	35	41,62	1456,82	5%	72,84	1529,66

64.	Rolada drobiowa	Wyrób drobiowo -wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka minimum 47%, z indyka 9%, mięso wieprzowe 5%).	JBB	kg	10	30,49	304,94	5%	15,25	320,19
65.	Polędwica Gazdy	Produkt peklowany, wędzony, parzony. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 80%).	Nik Pol	kg	6	35,92	215,51	5%	10,78	226,28
66	Fantazja drobiowa lub Pierś z kurczaka w galarecie	Produkt drobiowy, dodatkiem przypraw, w osłonce nie jadalnej. Mięso drobiowe z kurczaka minimum 27,5 %, warzywa konserwowe minimum 12,8%, żelatyna wieprzowa, przyprawy.	JBB	kg	15	18,75	281,29	5%	14,06	295,36
67	Frankfurterki	Produkt surowy wędzony, grubo mielony, w osłonce naturalnej z dodatkiem przypraw (100g produktu wyprodukowano z minimum 103g mięsa wieprzowego).	Balcerzak	kg	170	37,24	6330,00	5%	316,50	6646,50
68.	Salami wielkopolskie	Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca salami o dosyć pikantnym, lekko kwaskowym smaku (mięso wieprzowe minimum 93%).	Bell	kg	15	34,24	513,53	5%	25,68	539,21
69.	Polędwica drobiowa Ani	Produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny z połączonych kawałków mięsa parzony, produkt blokowy w osłonce sztucznej (filet z kurczaka minimum 36%, wieprzowina minimum 5%).	Duda	kg	160	15,60	2496,00	5%	124,80	2620,80

70.	Połudwica miodowa	Wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona parzona, w osłonce nie jadalnej (mięso minimum 48%, w tym z kurczaka 21% i z indyka 27%).	Indykpol	kg	110	20,50	2255,00	5%	112,75	2367,75
RAZEM:							208686,83		10434,34	219121,17

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi **208686,83 zł** plus obowiązujący podatek w kwocie 10434,34 **zł**,

tj. brutto 219121,17 **zł** (słownie: dwieście dziewiętnaście tysięcy sto dwadzieścia jeden złotych 17/100).

Miejscowość Poznań, data 19.03.2026 r.

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)