

**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 odtłuszczone, 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	m.in.: Marcinkowscy, Papaj, Netbrokers	kg	700	20,99	14693,00	5%	734,65	15427,65
2.	Szynka b/k- płat	Mięso wieprzowe bez kości, odtłuszczone, 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	m.in.: Marcinkowscy, Papaj, Netbrokers, Animex	Kg	150	19,99	2998,50	5%	149,93	3148,43
3.	Szynka b/k – kulka tzw. myszka	Mięso wieprzowe bez kości, odtłuszczone, 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	m.in.: Marcinkowscy, Nik-Pol,, Animex	kg	200	20,99	4198,00	5%	209,90	4407,90



4.	<b>Lopatka b/k</b>	Mięso wieprzowe bez kości, odtłuszczone lub z niewielkimi przerostami tłuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiorze, 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	m.in.: Animex, Mróz, Prosiaczek	Kg	900	16,99	15291,00	5%	764,55	16055,55
5.	<b>Wołowina pieczeniowa extra</b>	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	m.in.: Eurobeef, Mark's	Kg	60	49,99	2999,40	5%	149,97	3149,37
6.	<b>Wołowina - ligawa</b>	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	m.in.: Eurobeef, Mark's	kg	30	53,99	1619,70	5%	80,99	1700,69



7.	<b>Wołowina Zrazowa dolna, górna</b>	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	m.in.: Eurobeef, Mark's	kg	530	55,99	29674,70	5%	1483,74	31158,44
8.	<b>Karkówka b/k</b>	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	m.in.: Papaj, Nik-pol	Kg	3,0	20,99	62,97	5%	3,15	66,12
9.	<b>Policzki wieprzowe</b>	element tuszy wieprzowej, część głowizny, mięśnie policzkowe świni to mięso twarde, chude o intensywnym smaku, Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	m.in.: Bystry	kg	240	42,99	10317,60	5%	515,88	10833,48
10.	<b>Połędwiczki wieprzowe</b>	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	m.in.: Animex, Marcinkowscy	kg	120	29,99	3598,80	5%	179,94	3778,74



11.	<b>Boczek świeży bez żeberek, bez skóry</b> CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych	m.in.: Marcinkowscy, Papaj, Animex	Kg	10	19,59	195,90	5%	9,80	205,70
12.	<b>Boczek wędzony parzony</b>	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.	Arturo	kg	90	24,99	2249,10	5%	112,46	2361,56
13.	<b>Udka z kurczaka</b>	<b>Udka z kurczaka</b> - waga 200-250g/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	M.in.: Chlebowski, Smolarek, Artek	Kg	100,0	10,49	1049,00	5%	52,45	1101,45
14.	<b>Udziec z kurczaka</b>	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	m.in.: Chlebowski, Brychcy	kg	350,0	10,49	3671,50	5%	183,58	3855,08
15.	<b>Filet z kurczaka</b>	pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, 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	m.in.: Artek, Smolarek, Gosz	Kg	950,0	22,59	21460,50	5%	1073,03	22533,53



16.	<b>Pierś z kaczki</b>	pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, 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	m.in.: Ami, Polfex	kg	10,0	32,99	329,90	5%	16,50	346,40
17.	<b>Perliczka</b>	Tuszka świeża bez podrobów, pakowana, zgodnie normą PN-A-86524	m.in.: Sedar	kg	40,0	33,99	1359,60	5%	67,98	1427,58
18.	<b>Wątróbka drobiowa z kurcząt</b>	Wątroba drobiowa - podroby z mięsa drobiowego, składa się z czterech płatów 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	m.in.: Brychcy, Smolarek	kg	20,0	6,79	135,80	5%	6,79	142,59
19.	<b>Filet z indyka bez skóry</b>	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	m.in.: Bomadek	Kg	410,0	34,99	14345,90	5%	717,30	15063,20



20	<b>Udziec z indyka</b>	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	m.in.: Indrol, Bomadek	Kg	10,0	17,99	179,90	5%	9,00	188,90
21.	<b>Cielęcina</b>	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.	m.in.: Tadox	kg	150	61,99	9298,50	5%	464,93	973,43
22.	<b>Szponder z kością</b>	Pozyskiwane z mięśni międzyżebrowych, przerośnięty tłuszczkiem	m.in.: Eurobeef	kg	10	33,99	339,90	5%	17,00	356,90
21.	<b>Żołądki z kurczaka</b>	Żołądki drobiowe - element podrobowy z kurczaka, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524	m.in.: Brychcy, Smolarek, Hamrol	kg	10,0	7,49	74,90	5%	3,75	78,65
22.	<b>Szynka delikatesowa prasowana z fileta</b>	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	220,0	33,99	7477,80	5%	373,89	7851,69
23.	<b>Kielbasa chłopska</b>	Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona w osłonce jadalnej. Barwa charakterystyczna dla kielbasy z mięsa peklowanego dopuszczalne obce posmaki i zapachy, konsystencja ścisła	Arturo	kg	15,0	23,99	359,85	5%	17,99	377,84



		(mięso wieprzowe minimum 84% )								
24.	<b>Kielbasa parówkowa gruba, serdelki</b>	Wędlina homogenizowana wędzona, parzona, w osłonce sztucznej, mięso drobno rozdrobnione wieprzowe z dodatkiem tłuszczu i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, (mięso minimum 56% w tym wieprzowe 52%, wołowe 4%)	Kier	kg	30,0	15,99	479,70	5%	23,99	503,69
25.	<b>Szynka śniadaniowa z piersią indyka</b>	Wędlina 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	40,0	21,99	879,60	5%	43,98	923,58
26.	<b>Filet maślany z indyka</b> 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%)	Indykpol	kg	15,0	44,99	674,85	5%	33,74	708,59



27.	<b>Filet z indyka wędzony</b> CPV 15.13.11.30	Wyrób drobiowy wędzony parzony, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, :( mięso z indyka minimum 95%)	Indykpol	kg	15,0	44,99	674,85	5%	33,74	708,59
28.	<b>Kielbasa biała parzona</b> CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego (mająca w składzie minimum 80% miesa), z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobnione w osłonce naturalnej, parzona, niewędzona, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, bez dodatku	Zielona Kraina	Kg	38,0	27,99	1063,62	5%	53,18	1116,80
29.	<b>Kielbasa śląska z szynki</b> 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,	Arturo	kg	220,0	24,99	5497,80	5%	274,89	5772,69
30.	<b>Kielbasa zwyczajna</b> 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%)	Arturo	kg	80,0	17,99	1439,20	5%	71,96	1511,16



31.	<b>Filet indykiem faszerowany</b>  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	30,0	29,99	899,70	5%	44,99	944,69
32.	<b>Parówka cienka cielęca</b>  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	170,0	24,99	4248,30	5%	212,42	4460,72
33.	<b>Polędwica po góralsku</b>  CPV 15.13.11.30	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%)	Olewnik	kg	20,0	30,99	619,80	5%	30,99	650,79



34.	<b>kielbasa tyrolska</b>  CPV 15.13.11.30	Wędlina średnio rozdrobniona parzona, barwa blado różowa, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 61%, mięso z kurczaka 2,5%)	JBB	kg	15,0	17,99	269,85	5%	13,49	283,34
35.	<b>Filet z indyka pieczony</b>  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%)	Indykpol	kg	40,0	40,99	1639,60	5%	81,98	1721,58
36.	<b>Kielbasa szynkowa dębowa</b>	Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, w osłonce nie jadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%)	Nik-Pol	kg	30,0	24,99	747,70	5%	37,49	787,19
37.	<b>Wątrobianka</b>  CPV 15.1311.30	Wyrób podrobowy, wieprzowy parzony, osłonka sztuczna, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (mięso wieprzowe minimum 48% , wątroba wieprzowa	Zielona Kraina	kg	15,0	23,99	359,85	5%	17,99	377,84
38.	<b>Paszтетowa wędzona</b>	Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%)	Arturo	kg	12,0	13,99	167,88	5%	8,39	176,27



39.	<b>Pasztet pieczony z przyprawami (drobiowy)</b>	Z mięsa drobiowo-wieprzowego (mięso z kurczaka gotowane minimum 42%, tłuszcz wieprzowy minimum 11%, wątroba z kurczaka minimum 8%)	JBB	kg	10,0	16,99	169,90	5%	8,50	178,40
40.	<b>Pasztet z borowikami</b>	Wędlina podrobowa wieprzowo - drobiowa, homogenizowana, parzona 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%,	Olewnik	kg	20,0	18,99	379,80	5%	18,99	398,79
41.	<b>Pasztet z suszonymi pomidorami</b>	Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z kurczaka i indyka) Z dodatkiem suszonych pomidorów	Swojscy	kg	20,0	13,99	279,80	5%	13,99	293,79
42.	<b>Ogonówka wędzona parzona</b>	Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (mięso wieprzowe minimum70%)	Swojscy	kg	30,0	20,99	629,70	5%	31,49	661,19
43.	<b>Szynka z piersi indyczej</b>	Wyrób grubo rozdrobniony drobiowy parzony, osłonka sztuczna niejadalna. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum81%)	Arturo	kg	20,0	40,99	819,80	5%	40,99	860,79
44.	<b>Polędwica z indyka</b>	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub	Indykpol	kg	50,0	18,99	949,50	5%	47,48	996,98



		inny obcy (filet z kurczaka minimum 55%)								
45.	<b>Szynka wieprzowa gotowana</b>  CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (100g produktu wyprodukowano ze 114g mięsa wieprzowego)	Zielona Kraina	kg	200,0	36,99	7398,00	5%	369,90	7767,90
46.	<b>Szynka sznurowana</b>	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (szynka wieprzowa minimum 70%)	Arturo	kg	30,0	33,99	1019,70	5%	50,99	1070,69
47.	<b>Schab dymem wędzony</b>	Schab wieprzowy wędzony, parzony w okrywie tłuszczowej (mięso wieprzowe minimum 80%)	Lukullus	Kg	30,0	32,99	989,70	5%	49,49	1039,19
48.	<b>Kielbasa Szynkówka</b>	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowydajna parzona w osłonce niejadalnej, wędzona, parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 60%)	Olewnik	kg	20,0	24,99	499,80	5%	24,99	524,79
49.	<b>Kielbasa krakowska parzona</b>  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 %)	Wędliny od Zawsze	kg	200,0	21,99	4398,00	5%	219,90	4617,90
50.	<b>Kielbasa krakowska podsuszana</b>	Kielbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona, podsuszana. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe w	Olewnik	kg	40,0	33,99	1359,60	5%	67,98	1427,58



	CPV 15.13.11.30	100g produktu wyprodukowano ze 105 g mięsa wieprzowego)								
51.	<b>Kielbasa żywiecka</b>  CPV 15.13.11.30	Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona, parzona, podsuszana, osłonka nie jadalna (mięso wieprzowe minimum 80%) Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Olewnik	kg	85,0	24,99	2124,15	5%	106,21	2230,36
52.	<b>Schab od zawsze</b>	Produkt wieprzowy parzony, peklowany Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (schab wieprzowy minimum 91% )	Zielona Kraina	kg	35,0	41,99	1469,65	5%	73,48	1543,13
53.	<b>Szynka staropolska</b> 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%)	Prosiaczek	kg	23,0	30,99	712,77	5%	35,64	748,41
54.	<b>Szynka konserwowa</b>	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z szynki wieprzowej minimum 67%)	Tarczyński	kg	30,0	26,99	809,70	5%	40,49	850,19
55.	<b>Pierś z indyka gotowana Biana</b>	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 %)	Indykpol	kg	150,0	26,99	4048,50	5%	202,43	4250,93
56.		Wyrób wieprzowy parzony, Nie dopuszczalny smak i zapach	Arturo	kg	60,0	42,99	2579,40	5%	128,97	2708,37



	<b>Szynka gotowana biała</b>	świadczący o nieświeżości lub inny obcy (w 100g produktu - 104 g mięsa)								
57.	<b>Szynka od zawsze</b>	szynka wieprzowa z okrywa tłuszczową wędzona, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (w 100g produktu -104 g mięsa)	Arturo	kg	25,0	39,99	999,75	5%	49,99	1049,74
58.	<b>Polędwica sopocka</b>	Wędzonka wieprzowa parzona, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (100 g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego)	Swojscy	kg	350,0	22,99	8046,50	5%	402,33	8448,83
59.	<b>Polędwica z pieca</b>	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 59%)	Olewnik	kg	30,0	29,99	899,70	5%	44,99	944,69
60.	<b>Parówka drobiowa</b>	Kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego, parzona, w osłonce sztucznej, niskiej zawartości tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso minimum 60% w tym mięso drobiowe 55%, mięso wieprzowe 5%)	Arturo	kg	50,0	23,99	1199,50	5%	59,98	1259,48
61.	<b>Szynka z indyka</b>	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (filet z indyka minimum 81%)	Arturo	kg	80,0	40,99	3279,20	5%	163,96	3443,16
62.	<b>Kiełbasa szynkowa ekstra</b>	Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub	Olewnik	kg	180,0	24,99	4498,20	5%	224,91	4723,11



		inny obcy, w osłonce nie jadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%)								
63.	<b>Szynka z pieca</b>	Produkt peklowany, wędzony, parzony, niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 80%)	Olewnik	kg	30,0	29,99	899,70	5%	44,99	944,69
64.	<b>Fantazja drobiowa lub Pierś z kurczaka w galarecie</b>	Produkt drobiowy, dodatkiem przypraw, w osłonce nie jadalnej. (mięso drobiowe z kurczaka minimum 27,5 % warzywa konserwowe minimum 12,8%, żelatyna wieprzowa, przyprawy	Arturo	kg	60,0	22,99	1379,40	5%	68,97	1448,37
65.	<b>Frankfurterki</b>	Produkt surowy wędzony, grubo mielony, w osłonce naturalnej z dodatkiem przypraw (100g produktu wyprodukowano z minimum 103g mięsa wieprzowego	Arturo	kg	110,0	32,99	3628,90	5%	181,45	3810,35
66.	<b>Salami wielkopolskie</b>	Kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca salami o dosyć pikantnym, lekko kwaskowym smaku. (mięso wieprzowe minimum 93%)	Bell	kg	15,0	35,99	539,85	5%	26,99	566,84
67.	<b>Polędwica drobiowa Ani</b>	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	125,0	16,99	2123,75	5%	106,19	2229,94
68.	<b>Polędwica miodowa</b>	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	100,0	18,99	1899,00	5%	94,95	1993,95
69.		Wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, gotowana. W	Arturo	kg	10,0	26,99	269,90	5%	13,50	283,40



	<b>Pierś gotowana z indyka</b>	osłonke niejadalnej (minimum mięso z fileta z piersi indyka 95%)								
70.	<b>Polędwica z pieca</b>	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywną złotą barwę i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna w 100 g produktu 104g polędwicy sól przyprawy	Olewnik	kg	40	29,99	1199,60	5%	59,98	1259,58
71.	<b>Polędwica soczysta</b>	Schab wieprzowy, wędzony, parzony. W łatwo zdejmowalnej siatce. Krucho 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	Arturo	kg	30	39,99	1199,70	5%	59,99	1259,69
72.	<b>Schab kruchy z pieca</b>	Bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów. Kruchy, soczysty i aromatyczny 100g schabu 100g produktu.	Zielona Kraina	kg	30	41,99	1259,70	5%	62,99	1322,69
73	<b>Schab surowy wędzony dojrzewający</b>	Schab otrzymany 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.	Arturo	kg	20	26,99	539,80	5%	26,99	566,79
74	<b>Schab po królewsku</b>	Schab wieprzowy, otrzymany z najwyższej jakości, starannie dobranej polędwicy wieprzowej. Soczysty, delikatny	Olewnik	kg	20	30,99	619,80	5%	30,99	650,79
75	<b>Szynka dojrzewająca</b>	Szynka otrzymana z najlepszego gatunku mięsa. Wyśmienity smak i niepowtarzalny aromat uzyskuje dzięki tradycyjnemu wędzeniu	Zielona Kraina	kg	15	45,99	689,85	5%	34,49	724,34



		na surowo, z dodatkiem wody. Wyjątkowego charakteru nadaje mu złocisty kolor oraz oprószenie młotkowanym pieprzem. Dodatkowym walorem jest brak dodatku barwników.								
76.	<b>Delikatna szynka z indyka</b>	Wędzonka ,mięso z indyka	Swojscy	kg	30	24,99	749,70	5%	37,49	787,19
77	<b>Filet specjal</b>	Filet indyczy 80% , wędzony, parzony, przyprawy.	Indykpol	kg	40	40,99	1639,60	5%	81,98	1721,58
78	<b>Szynka biebrzówka</b>	Mięso z szynki ze 112 g szynki 100g produktu, krucha delikatna , aromatyczna.	JBB	kg	25	45,99	1149,75	5%	57,49	1207,24
79	<b>Kielbasa kindziuk</b>	twarda, suszona i długo wędzona wędlina, robiona z siekanej wieprzowiny, najczęściej polędwicy lub karkówki, z dodatkiem jałowca, pieprzu, czosnku i mieszanki innych przypraw	Balcerzak	kg	15	47,99	719,85	5%	35,99	755,84
RAZEM:							237714,19		11885,71	249599,90

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi **237 714,19 zł** plus obowiązujący podatek w kwocie **11 885,71zł**,

tj. brutto **249 599,90 zł** (słownie: dwieście czterdzieści dziewięć tysięcy pięćset dziewięćdziesiąt dziewięć złotych dziewięćdziesiąt groszy).

Miejscowość Zielona Góra, data 18.03.2024

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