

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	Animex	kg	700	19,50	13650,00	5%	682,50	14332,50
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	Animex	Kg	150	15,80	2370,00	5%	118,50	2488,50

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 jasnorożowej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	Animex	kg	200	18,50	3700,00	5%	185,00	3885,00
4.	Łopatką b/k	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 jasnorożowej. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001	Animex	Kg	900	14,90	13410,00	5%	670,50	14080,50
5.	Wołowina pieczeniowa extra	Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnorożowej 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	Zakład Mięsny Kamieńczyk	Kg	60	51,99	3119,40	5%	155,97	3275,37

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	Zakład Mięsny Kamieńczyk	kg	30	51,99	1559,70	5%	77,99	1637,69
7.	Wołowina Zrazowa dolna, 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	Zakład Mięsny Kamieńczyk	kg	530	45,99	24374,70	5%	1218,74	25593,44
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	3,0	17,99	53,97	5%	2,70	56,67

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	240	38,00	9120,00	5%	456,00	9576,00
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	120	26,00	3120,00	5%	156,00	3276,00
11.	Boczek świeży bez żeberka, bez skóry CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych	Animex	Kg	10	18,99	189,90	5%	9,50	199,40
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.	Miłostaw	kg	90	26,00	2340,00	5%	117,00	2457,00

13.	Udka z kurczaka	Udko z kurczaka - 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	Cedrob	Kg	100,0	9,50	950,00	5%	47,50	997,50
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	Cedrob	kg	350,0	9,50	3325,00	5%	166,25	3491,25
15.	Filet z kurczaka	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	Cedrob	Kg	950,0	21,00	19950,00	5%	997,50	20947,50
16.	Pierś z kaczki	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	Ami	kg	10,0	36,00	360,00	5%	18,00	378,00
17.	Perliczka	Tuszka świeża bez podrobów, pakowana, zgodnie normą PN-A-86524	Sedar	kg	40,0	36,00	1440,00	5%	72,00	1512,00

18.	Wątróbka drobiowa z kurcząt	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	Cedrob	kg	20,0	4,99	99,80	5%	4,99	104,79
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	Ekpols	Kg	410,0	32,00	13120,00	5%	656,00	13776,00
20	Udziec z indyka	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	Ekpols	Kg	10,0	17,70	177,00	5%	8,85	185,85
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.	Skad Ubojnia	kg	150	76,00	11400,00	5%	570,00	11970,00

22.	Szponder z kością	Pozyskiwane z mięśni międzyżebrowych, przerośnięty tłuszczem	Zakład Mięсны Kamieńczyk	kg	10	32,90	329,00	5%	16,45	345,45
21.	Żołądki z kurczaka	Żołądki drobiowe - element podrobowy z kurczaka, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524	Cedrob	kg	10,0	7,39	73,90	5%	3,70	77,60
22.	Szynka delikatesowa prasowana z fileta	Wędlna grubo rozdrobniona, parzona, przetwór mięсны 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%)	Drobimex	kg	220,0	35,60	7832,00	5%	391,60	8223,60
23.	Kielbasa chłopska	Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona w osłonce jadalnej. Barwa charakterystyczna dla kielbasy z mięsa peklowanego dopuszczalne obce posmaki i zapachy, konsystencja ścisła (mięso wieprzowe minimum 84%)	Peklimar	kg	15,0	25,19	377,85	5%	18,89	396,74
24.	Kielbasa parówkowa gruba, serdelki	Wędlna 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%)	Peklimar	kg	30,0	18,89	566,70	5%	28,34	595,04

25.	Szynka śniadaniowa z piersią indyka	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	40,0	23,61	944,40	5%	47,22	991,62
26.	Filet maślany z indyka CPV 15.13.11.30	Wędlna 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%)	Łukosz	kg	15,0	46,23	693,45	5%	34,67	728,12
27.	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	15,0	40,89	613,35	5%	30,67	644,02
28.	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	Miłosław	Kg	38,0	25,00	950,00	5%	47,50	997,50
29.		Z mięsa wieprzowego (minimum 80% mięsa), z dodatkiem przypraw średnio	Madej Wróbel			26,90	5918,00	5%	295,90	6213,90

	Kielbasa śląska z szynki CPV 15.13.11.30	rozdrobniona w osłonce maturalnej, wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,		kg	220,0					
30.	Kielbasa zwyczajna CPV 15.13.11.30	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce maturalnej, parzona, wędzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 68%)	Miłosław	kg	80,0	21,15	1692,00	5%	84,60	1776,60
31.	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 m minimum 47% z indyka 9% mięso wieprzowe 5%)	JBB	kg	30,0	32,40	972,00	5%	48,60	1020,60
32.	Parówka cienka cielęca CPV 15.13.11.30	Kielbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce maturalnej 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 %)	Polskie Przysmaki	kg	170,0	23,79	4044,30	5%	202,22	4246,52

33.	Polędwica po góralsku CPV 15.13.11.30	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%)	Peklimar	kg	20,0	28,00	560,00	5%	28,00	588,00
34.	kielbasa tyrolska 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%)	Polskie Przysmaki	kg	15,0	19,59	293,85	5%	14,69	308,54
35.	Filet z indyka pieczony 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	40,51	1620,40	5%	81,02	1701,42
36.	Kielbasa szynkowa dębowa	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	25,90	777,00	5%	38,85	815,85

37.	Wątrobianka 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	Balcerzak	kg	15,0	18,99	284,85	5%	14,24	299,09
38.	Pasztetowa wędzona	Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%)	Indykpol	kg	12,0	12,99	155,88	5%	7,79	163,67
39.	Pasztet pieczony z przyprawami (drobiowy)	Z mięsa drobiowo-wieprzowego (mięso z kurczaka gotowane minimum 42%, tłuszcz wieprzowy minimum 11%, wątrobą z kurczaka minimum 8%)	Sokołów	kg	10,0		260,00	5%	13,00	273,00
40.	Pasztet z borowikami	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%,	Miłosław	kg	20,0	21,00	420,00	5%	21,00	441,00
41.	Pasztet z suszonymi pomidorami	Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z kurczaka i indyka) Z dodatkiem suszonych pomidorów	Indykpol	kg	20,0	20,00	400,00	5%	20,00	420,00
42.	Ogonówka wędzona parzona	Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Bieleśz	kg	30,0	24,49	734,70	5%	36,74	771,44

		(mięso wieprzowe minimum 70%)								
43.	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%)	Indykpol	kg	20,0	35,26	705,20	5%	35,26	740,46
44.	Polędwica z 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%)	Łukosz	kg	50,0	42,00	2100,00	5%	105,00	2205,00
45.	Szynka wieprzowa gotowana 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)	Balcerzak	kg	200,0	26,90	5380,00	5%	269,00	5649,00
46.	Szynka sznurowana	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (szynka wieprzowa minimum 70%)	Krakus	kg	30,0	35,99	1079,70	5%	53,99	1133,69
47.	Schab dymem wędzony	Schab wieprzowy wędzony, parzony w okrywie tłuszczowej (mięso wieprzowe minimum 80%)	Bielesz	Kg	30,0	35,89	1076,70	5%	53,84	1130,54
48.	Kielbasa Szynkówka	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowydajna parzona w osłonce niejadalnej, wędzona, parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	Madej Wróbel	kg	20,0	23,99	479,80	5%	23,99	503,79

		(mięso wieprzowe minimum 60%)								
49.	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 %)	Madej Wróbel	kg	200,0	22,90	4580,00	5%	229,00	4809,00
50.	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	40,0	39,00	1560,00	5%	78,00	1638,00
51.	Kielbasa żywiecka 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.	Nik Pol	kg	85,0	35,90	3051,50	5%	152,58	3204,08
52.	Schab od zawsze	Produkt wieprzowy parzony, peklowany Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (schab wieprzowy minimum 91%)	Olewnik	kg	35,0	38,99	1364,65	5%	68,23	1432,88
53.	Szynka staropolska 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%)	Ełk	kg	23,0	33,74	776,02	5%	38,80	814,82

54.	Szynka konserwowa	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z szynki wieprzowej minimum 67%)	Madej Wróbel	kg	30,0	23,99	719,70	5%	35,99	755,69
55.	Pierś z indyka gotowana Biana	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	29,00	4350,00	5%	217,50	4567,50
56.	Szynka gotowana biała	Wyrób wieprzowy parzony, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (w 100g produktu - 104 g mięsa)	Hermar	kg	60,0	34,99	2099,40	5%	104,97	2204,37
57.	Szynka od zawsze	szynka wieprzowa z okrywa tłuszczową wędzona, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (w 100g produktu -104 g mięsa)	Bielesz	kg	25,0	35,89	897,25	5%	44,86	942,11
58.	Polędwica sopocka	Wędzonka wieprzowa parzona, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (100 g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego)	Polskie Przysmaki	kg	350,0	17,60	6160,00	5%	308,00	6468,00
59.	Polędwica z pieca	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 59%)	Olewnik	kg	30,0	25,00	750,00	5%	37,50	787,50
60.	Parówka drobiowa	Kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego, parzona, w osłonce sztucznej, niskiej zawartości tłuszczu.	Drobimex	kg	50,0	24,73	1236,50	5%	61,83	1298,33

		Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso minimum 60% w tym mięso drobiowe 55%, mięso wieprzowe 5%)								
61.	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	80,0	32,00	2560,00	5%	128,00	2688,00
62.	Kielbasa szynkowa ekstra	Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, w osłonce nie jadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%)	Jbb	kg	180,0	22,49	4048,20	5%	202,41	4250,61
63.	Szynka z pieca	Produkt peklowany, wędzony, parzony, niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 80%)	Olewnik	kg	30,0	37,00	1110,00	5%	55,50	1165,50
64.	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	60,0	23,90	1434,00	5%	71,70	1505,70
65.	Frankfurterki	Produkt surowy wędzony, grubo mielony, w osłonce naturalnej z dodatkiem przypraw (100g produktu wyprodukowano z minimum 103g mięsa wieprzowego	Balcerzak	kg	110,0	37,00	4070,00	5%	203,50	4273,50
66.	Salami wielkopolskie	Kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca salami o	Sokołów	kg	15,0	27,14	407,10	5%	20,36	427,46

		dosyć pikantnym, lekko kwaskowym smaku. (mięso wieprzowe minimum 93%)								
67.	Połędwica 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	125,0	14,90	1862,50	5%	93,13	1955,63
68.	Połędwica 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%)	Łukosz	kg	100,0	22,90	2290,00	5%	114,50	2404,50
69.	Pierś gotowana z indyka	Wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, gotowana. W osłonce niejadalnej (minimum mięso z fileta z piersi indyka 95%)	Łukosz	kg	10,0	30,59	305,90	5%	15,30	321,20
70.	Połędwica z pieca	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywnej złotej barwy i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna w 100 g produktu 104g połędwicy sól przyprawy	Nik Pol	kg	40	32,64	1305,60	5%	65,28	1370,88
71.	Połędwica soczysta	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	Bielesz	kg	30	25,00	750,00	5%	37,50	787,50
72.	Schab kruchy z pieca	Bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów. Kruchy, soczysty i aromatyczny ze 100g schabu 100g produktu.	Hańderek	kg	30	35,79	1073,70	5%	53,69	1127,39
73	Schab surowy wędzony dojrzewający	Schab otrzymany z najlepszego gatunku mięsa. Wyśmienity smak i niepowtarzalny aromat uzyskuje dzięki tradycyjnemu wędzeniu na surowo, z	Peklimar	kg	20	33,59	671,80	5%	33,59	705,39

		dodatkiem wody. Wyjątkowego charakteru nadaje mu złocisty kolor oraz oprószenie młotkowanym pieprzem. Dodatkowym walorem jest brak dodatku barwników.								
74	Schab po królewsku	Schab wieprzowy, otrzymany z najwyższej jakości, starannie dobranej polędwicy wieprzowej. Soczysty, delikatny	Madej Wróbel	kg	20	34,90	698,00	5%	34,90	732,90
75	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.	Bell	kg	15	46,60	699,00	5%	34,95	733,95
76.	Delikatna szynka z indyka	Wędzonka ,mięso z indyka	Indykpol	kg	30	47,00	1410,00	5%	70,50	1480,50
77	Filet specjal	Filet indyczy 80% , wędzony, parzony, przyprawy.	Aves	kg	40	40,51	1620,40	5%	81,02	1701,42
78	Szynka biebrzówka	Mięso z szynki ze 112 g szynki 100g produktu, krucha delikatna , aromatyczna.	Jbb	kg	25	48,00	1200,00	5%	60,00	1260,00
79	Kielbasa kindziuk	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	44,29	664,35	5%	33,22	697,57
RAZEM:							234930,52		11746,61	246677,13

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi **234930,52 zł** plus obowiązujący podatek w kwocie **11746,61 zł**,

tj. brutto **246677,13 zł** (słownie: dwieście czterdzieści sześć tysięcy sześćset siedemdziesiąt siedem złotych 13/100).

Miejscowość Poznań, data 19.03.2025 r.

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