

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.	Różni dostawcy	kg	600	16,99	10194,00	5%	509,70	10703,70
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.	Różni dostawcy	Kg	200	16,99	3398,00	5%	169,90	3567,90
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.	Różni dostawcy	kg	200	19,99	3998,00	5%	199,90	4197,90

4.	Łopatka b/k	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone 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.	Różni dostawcy	Kg	900	13,99	12591,00	5%	629,55	13220,55
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.	Różni dostawcy	Kg	10	54,99	549,90	5%	27,50	577,40
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.	Różni dostawcy	kg	10	59,99	599,90	5%	30	629,90

7.	Wołowina Zrazowa górna	Mięso świeże pochodzące z bydląt 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.	Różni dostawcy	kg	500	59,99	29995,00	5%	1499,75	31494,75
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.	Różni dostawcy	Kg	30	17,99	539,70	5%	26,99	566,69
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.	Różni dostawcy	kg	200	42,99	8598,00	5%	429,90	9027,90
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.	Różni dostawcy	kg	100	27,99	2799,00	5%	139,95	2938,95

11.	Boczek świeży bez żeber, bez skóry CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.	Różni dostawcy	Kg	2	17,99	35,98	5%	1,80	37,78
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.	SWOJSCY	kg	90	22,99	2069,10	5%	103,46	2172,56
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.	Różni dostawcy	Kg	150	8,99	1348,50	5%	67,43	1415,93
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.	Różni dostawcy	kg	400	8,99	3596,00	5%	179,80	3775,80
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	Różni dostawcy	Kg	1200	18,99	22788,00	5%	1139,40	23927,40

		temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.								
16.	kurczak gotowany	Filet z kruczka 80%, parzony, przyprawy.	SWOJSCY	kg	20	25,99	519,80	5%	25,99	545,79
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.	ZIELONA KRAINA	kg	15	40,99	614,85	5%	30,74	645,59
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.	Różni dostawcy	kg	25	4,99	124,75	5%	6,24	130,99

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.	Różni dostawcy	Kg	410	36,99	15165,90	5%	758,30	15924,20
20	Schab po królewsku	Schab wieprzowy, otrzymany z najwyższej jakości, starannie dobranej polędwicy wieprzowej. Soczysty, delikatny.	ARTURO	kg	20	29,99	599,80	5%	29,99	629,79
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	59,99	5999,00	5%	299,95	6298,95
22.	Schab kruchy z pieca	Bez dodatku glutaminianu monosodowego i fosforanów. Kruchy, soczysty i aromatyczny, 100g schabu 100g produktu.	ZIELONA KRAINA	kg	8	39,99	319,92	5%	16,00	335,92
23.	Szynka delikatesowa z kurcząt	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 (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	37,99	6838,20	5%	341,91	7180,11
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%).	ARTURO	kg	6	27,99	167,94	5%	8,40	176,34
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	29,99	509,83	5%	25,49	535,32
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	22,99	114,95	5%	5,75	120,70

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%).		kg	18	49,99	899,92	5%	44,99	944,81
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%).		kg	21	49,99	1049,79	5%	52,49	1102,28
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.		Kg	30	27,99	839,70	5%	41,99	881,69
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.		kg	250	22,99	5747,50	5%	287,38	6034,88

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%).	NIK-POL	kg	90	15,99	1439,10	5%	71,96	1511,06
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	29,99	3298,90	5%	164,95	3463,85
34.	Parówka cienka cielęca CPV 15.13.11.30	Kielbasa 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 %).	ZIELONA KRAINA	kg	230	33,99	7817,70	5%	390,89	8208,59

35.	Polędwica z pieca CPV 15.13.11.30	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%).	NIK-POL	kg	20	29,99	599,80	5%	29,99	629,79
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	29,99	179,94	5%	9,00	188,94
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%).	INDYKPOL	kg	10	29,99	299,90	5%	15,00	314,90
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%).	OLEWNIK	kg	30	22,99	689,70	5%	34,49	724,19

39	Polędwica soczysta	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywną złotą barwę i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna, sól, przyprawy.	ARTURO	kg	10	37,99	379,90	5%	19,00	398,90
40	Pasztetowa wędzona	Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%).	ZIELONA KRAINA	kg	20	18,99	379,80	5%	18,99	398,79
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.	ARTURO	kg	10	26,99	269,90	5%	13,50	283,40
42	Pasztet z borowikami	Wędlina podrobową wieprzową - drobiową, homogenizowaną, parzoną z wodą dodaną, białkami mleka i białkiem sojowym, w osłonce sztucznej niejadłalnej. Powinno zawierać minimum: wątroba z kurczaka 12,7%, grzyby w tym borowik 0,18%, mięso wieprzowe 9,2 %, mięso z indyka 5,6%.	INDYKPOL	kg	27	13,99	377,73	5%	18,89	396,62
43.	Pasztet z suszonymi pomidorami	Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z kurczaka i indyka) Z dodatkiem suszonych pomidorów.	SWOJSCY	kg	25	14,99	374,75	5%	18,74	393,49
44.	Ogonówka wędzona parzona	Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 70%).	SWOJSCY	kg	20	18,99	379,80	5%	18,99	398,79
45.	Szynka z piersi indyczej	Wyrób grubo rozdrobniony drobiowy parzony, osłonka sztuczna niejadłalna.	ARTURO			39,99	2799,30	5%	139,97	2939,27

		Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%).		kg	70					
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	19,99	1599,20	5%	79,96	1679,16
47.	Szynka wieprzowa gotowana CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	PROSIACZEK	kg	130	29,99	3898,70	5%	194,94	4093,64
48.	Szynka staropolska	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (szynka wieprzowa minimum 70%).	OLEWNIK	kg	15	29,99	449,85	5%	22,49	472,34
49.	Schab maślany z pieca	Schab wieprzowy wędzony, parzony w okrywie tłuszczowej (mięso wieprzowe minimum 80%).	NIK-POL	Kg	10	29,99	299,90	5%	15,00	314,90
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%).	OLEWNIK	kg	60	23,99	1439,40	5%	71,97	1511,37
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	WĘDLINY OD ZAWSZE	kg	185	20,99	3883,15	5%	194,16	4077,31

		inny obcy (mięso wieprzowe minimum 71 %).								
52.	Kielbasa krakowska poduszana 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).	LUKULLUS	kg	15	39,99	599,85	5%	29,99	629,84
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.	OLEWNIK	kg	30	23,99	719,70	5%	35,99	755,69
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	28,99	289,90	5%	14,50	304,40
55.	Szynka wędzarska 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	32,99	329,90	5%	16,50	346,40
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%).	ZIELONA KRAINA	kg	50	34,99	1749,50	5%	87,48	1836,98
57.	Pierś z indyka gotowana Bianka	Wędlina średnio rozdrobniona parzona, w osłonce sztucznej barwa blado różowa. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub	INDYKPOL	kg	200	27,99	5598,00	5%	279,90	5877,90

		inny obcy (mięso z indyka minimum 64 %).								
58.	Szynka gotowana biała	Wyrób wieprzowy parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	ARTURO	kg	10	38,99	389,90	5%	19,50	409,40
59.	Szynka cygańska	Szynka wieprzowa z okrywa tłuszczową wędzona. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	OLEWNIK	kg	10	29,99	299,90	5%	15,00	314,90
60.	Polędwica sopocka	Wędzonka wieprzowa parzona. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (100 g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego).	BALCERZAK	kg	320	19,99	6396,80	5%	319,84	6716,64
61.	Polędwica wiśniowa	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 59%).	DUDA	kg	15	27,99	419,85	5%	20,99	440,84
62.	Pierś gotowana z indyka	Wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, gotowana. W osłonce niejadalnej (minimum mięso z fileta z piersi indyka 95%)	SWOJSCY	kg	60	29,99	1799,40	5%	89,97	1889,37
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%).	ARTURO	kg	35	39,99	1399,65	5%	69,98	1469,63
64.	Rolada drobiowa	Wyrób drobiowo -wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka m	SWOJSCY	kg	10	21,99	219,90	5%	11,00	230,90

		minimum 47%, z indyka 9%, mięso wieprzowe 5%).								
65.	Polędwica Gazdy	Produkt peklowany, wędzony, parzony. Niedopuszczalne złogi tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 80%).	DUDA	kg	6	29,99	179,94	5%	9,00	188,94
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.	ARTURO	kg	15	22,99	344,85	5%	17,24	362,09
67	Frankfurterki	Produkt surowy wędzony, grubo mielony, w osłonce naturalnej z dodatkiem przypraw (100g produktu wyprodukowano z minimum 103g mięsa wieprzowego).	ARTURO	kg	170	31,99	5438,30	5%	271,92	5710,22
68.	Salami wielkopolskie	Kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca salami o dosyć pikantnym, lekko kwaskowym smaku (mięso wieprzowe minimum 93%).	BALCERZAK	kg	15	34,99	524,85	5%	26,24	551,09
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	16,99	2718,40	5%	135,92	2854,32
70.	Polędwica 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	19,99	2198,90	5%	109,95	2308,85

RAZEM:	207 964,94		10398,25	218363,19
--------	------------	--	----------	-----------

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi **207 964,94 zł** plus obowiązujący podatek w kwocie **10 398,25 zł**,

tj. brutto **218 363,19 zł** (słownie: dwieście osiemnaście tysięcy trzysta sześćdziesiąt trzy złote dziewiętnaście groszy)

Zielona Góra, 19-03-2026

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