Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy **nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25**

Pakiet nr 7 - Wędliny i wędliny podrobowe, mięso

Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto pln	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	**Boczek wędzony surowy** Boczek wędzony bez żeberek, wędzonka z boczku ze skórką. Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa. Produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne.	kg	40	ZMP Miłosław	5	23,99	25,19	959,60	1007,58
2	**Kiełbasa zwyczajna** Średnio rozdrobniona wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelito wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu smak i zapach użytych przypraw.	kg	10	ZMP Miłosław	5	17,99	18,89	179,90	188,90
3	**Kiełbasa śląska** Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelita wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość białka nie więcej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 30%	kg	150	Balcerzak Kiełbasa śląska	5	19,90	20,90	2985,00	3134,25
4	**Schab parzony** Minimum 81-87% mięsa. Wyrób parzony, chłodzony, powierzchnia gładka, sucha. Barwa i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Konsystencja zwarta, nie kruszące się przy krojeniu. Wyczuwalny smak i aromat użytych przypraw.	kg	600	Duda Schab pieczony	5	27,49	28,87	16494,00	17318,70
5	**Parówki delikatesowe** (70 - 80 g) Drobno rozdrobniona, homogenizowana, czysto wieprzowa, wędzona, parzona. Zawartość białka nie mniej niż 10% tłuszczu, nie więcej niż 25 %. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80%	kg	200	Szlachecki Dwor Parówki delikatesowe	5	22,90	24,05	222,90	234,05
6	**Szynka drobiowa** Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych średnio i grubo rozdrobnionych z dodatkiem przypraw. Wędzona, poddana obróbce cieplnej, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm. Zawartość białka nie mniej niż 16%. Tłuszczu nie więcej niż 10%. Zawartość mięsa drobiowego 81 - 87 %.	kg	800	duda Polędwica Ani	5	15,99	16,79	12792,00	13431,60
7	**Pasztet zapiekany w foremce ok.1 kg** Wyprodukowany z mięsa i tłuszczu drobiowego 25%-40% z dodatkiem wątroby 23%-25% drobiowej. Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja zwarta. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%.	kg	50	KDS Pasztet z pieca	5	13,99	14,69	699,50	734,48
8	**Szynkowa** Kiełbasa grubo rozdrobniona, czysta, wieprzowa w osłonce białkowej. Wędzona parzona o zawartości białka nie mniej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 18%. Baton o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3 mm, nie powinny się rozpadać. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80	kg	550	SD szynkowa delikatesowa	5	20,99	22,04	11544,50	12121,73
9	**Szynka konserwowa** Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku. Długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha i gładka. Czysta folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Konsystencja soczysta, krucha. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. W skład wchodzi mięso wieprzowe kl. I, pochodzące tylko z tylowania szynek. Skład mięsa wieprzowego z szynki 81%-87%. Zawartość białka nie mniej niż 14 %, tłuszczu nie więcej niż 20 %.	kg	400	Tarczyński szynka konserwowa 6lbs	5	25,49	26,77	10196,00	10705,80
10	**Kiełbasa zielonogórska** Średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona parzona. Zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 13%. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80 %.	kg	450	Szlachecki Dwor Kiełbasa zielonogórska	5	25,49	26,77	11470,50	12044,03
11	**Żeberka wieprzowe** Lukasuowe. Żeberka element handlowy pozyskany z półtuszy wieprzowej z kością. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez poniszczonych kości. Nie dopuszcza się oślizgłości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zawartość tłuszczu nie przekraczająca 25%. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	kg	10		5	19,90	20,90	199,00	209,00
12	**Mięso wieprzowe gulaszowe** Mięso wieprzowe gat I, bez kości, chude. Dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej. Ilość tłuszczu 20%. Nie dopuszcza się oślizłości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak rozpoczynającego się psucia.	kg	1500		5	19,90	20,90	29850,00	31342,50
13	**Karkówka b/k** Karkówka poprzerastana tkanką łączną i tłuszczową. Mięso czyste, nie zakrwawione. Barwa jasno różowa do czerwonej. Zawartość tłuszczu do 15%. Zapach swoisty charakerystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	kg	300		5	21,90	23,00	6570,00	6898,50
14	**Schab b/k** Powierzchnia mięsa czysta, nie zakrwawiona bez przekrwień. Niedopuszczalna jest oślizgłość. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.	kg	900		5	21,90	23,00	19710,00	20695,50
15	**Polędwica sopocka** Formowana w kształcie batonu o długości od 25 do 30 cm, średnica ok. 9 cm. Powierzchnia gładka, sucha, zwarta. Przy krojeniu w plastry nie powinna się rozpadać. Zawartość mięsa	kg	650	Duda polędwica sopocka	5	17,99	18,89	11693,50	12278,18
16	**Polędwica wieprzowa** Mięso w gat I bez kości. Chude bez kości i powięzi, nie przerośnięte tkanką łączną. Struktura mięsa zwarta,kolor swoisty odpowiedni dla danego rodzaju mięsa. Wolne od obcych zapachów.	kg	50		5	29,99	31,49	1499,50	1574,48
							SUMA	137065,90	143919,28

Opakowania powinno:
- **być czyste,nieuszkodzone zgodnie z obowiązującymi przepisami;**
- **zawierać informację o nazwie produktu;**
- **zawartość netto wyrażana w jednostkach miary;**
- **posiadać nazwę i adres producenta;**
- **posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu;**
- **posiadać etykiety z informacją w języku polskim.**

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez Ewelina Matuszak-Sipa
Data: 2025.05.30 07:46:46 CEST