

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na sukcesywne dostawy mięsa, wędlin i drobiu na rok 2026

Szkoła Podstawowa nr 50 w Lublinie

L.p.	Nazwa artykułu (podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością – wówczas obowiązkowo załączyć kartę produktu_)	J.m.	Ilość	Nazwa art. oferowana jako równoważny- dołączyć do oferty kartę produktu rubrykę wypełniać tylko przy oferowaniu równoważnych art.	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka podatku VAT (%)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	Schab b/k surowy bez warkocza świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	1000			0		0	0
2	Słonina b/s świeża	Kg	80			0		0	0
3	Bok surowy b/ż chudy świeży barwa i zapach mięsa świeżego	Kg	80			0		0	0
4	Żeberka wieprzowe paski chude	Kg	90			0		0	0
5	Karczek b/k wieprzowy z minimalną zawartością tłuszczu, świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	380			0		0	0
6	Szynka wieprzowa b/k odcięta z tylnej półtuszy bez tłuszczu i bez skóry z minimalną okrywą tłuszczu, świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	800			0		0	0
7	Filet z indyka świeży świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	900			0		0	0

8	Filet z kurczaka pojedynczy świeży świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	kg	900			0		0	0
9	Wołowina szponder świeży świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	80			0		0	0
10	Udziec wołowy świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	150			0		0	0
11	Udziec z kurczaka świeży schłodzony nie mrożony (00 do 4 °C) bez obcych zapachów lub świadczących o nieświeżości, barwa mięsa naturalna, bez oznak zaparzenia i wylewów krwi.	Kg	250			0		0	0
12	Podudzie z kurczaka bez kości świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	kg	360			0		0	0
13	Skrzydła z indyka świeże świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	600			0		0	0
14	Kurczaki świeże świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	60			0		0	0
16	Szyje z indyka świeże świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego	Kg	60			0		0	0
17	Polędwiczki wieprzowe	Kg	450			0		0	0

18	WĘDLINA: kielbasa cienka typ podlaska, podwawelska, skład: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe	kg	60			0		0	0
19	WĘDLINA: kielbasa biała z szynki Skład: szynka wieprzowa 93%, cukier, naturalna osłonka wieprzowa, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu), substancja zagęszczająca (karagen), woda	kg	60			0		0	0
20	WĘDLINA: Kielbasa wieprzowa(z kija) wyprodukowana ze 111g mięsa na 100g produktu	Kg	60			0		0	0
21	WĘDLINA: Kielbasa głogowska wyprodukowana z 104g mięsa, skład: mięso wieprzowe, cebula, cukier, czosnek, naturalna osłonka wieprzowa, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu)	Kg	40			0		0	0
22	WĘDLINA: Schab wędzony wyprodukowany z 117 g mięsa na 100 g produktu, skład: schab wieprzowy, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu)	Kg	30			0		0	0
23	Żeberka wieprzowe wędzone chude	Kg	60			0		0	0

24	Boczek wędzony (typu z zapiecka Nik-Pol, Lipsko)Wyprodukowany ze 104g miesa na 100 g produktu, skład: boczek wieprzowy, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu)	Kg	50			0		0	0
25	WĘDLINA: Kielbasa tradycyjnie wyrabiana(Nik-pol) , ze 105g mięsa wyprodukowano 100 g produktu , skład: .mięso wieprzowe, cukier, naturalna osłonka wieprzowa, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu)	Kg	60			0		0	0
26	WĘDLINA: Kielbasa swojska bez konserwantów, mięso wp. 99% przyprawy 1%	Kg	60			0		0	0
27	WĘDLINA: Szynka wiejska wyprodukowana ze 108 g mięsa na 100g produktu, skład: szynka wieprzowa, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu)	Kg	80			0		0	0
	Razem					0		0	0

Termin wykonywania dostaw: sukcesywnie wg zgłaszanych potrzeb maksymalnie 5 razy w tygodniu do godz. 07.00
w okresie od 04.05.2026 r. do 31.12.2026 r.

