

Dział II.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamówienie publiczne dotyczy **„Dostawy artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie plockim w 2017 roku”**. **Pakiet 4. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny.**
2. Pakiet został podzielony na 6 części.
3. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia dla Pakietu, przedstawiono w załączniku – dla każdej części w odrębnej zakładce arkusza – do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub na wszystkie części zamówienia.
4. Zamawiający w siwz oraz załączniku określił przewidywane, szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły spożywcze w okresie wykonywania zamówienia, które nie są wiążące dla Zamawiającego, a stanowią jedynie podstawę dla Wykonawców do sporządzenia oferty. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia odszkodowawcze w stosunku do niewykorzystanej ilości przedmiotu zamówienia.
5. Cena ofertowa jest ceną ryczałtową i stanowi maksymalne wynagrodzenie należne Wykonawcy w związku z realizacją umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Zamówienie zostanie uznane za wykonane przed upływem terminu wskazanego w Rozdziale V pkt 1 i 2 siwz w przypadku wyczerpania kwoty wynagrodzenia przeznaczonego na realizację zamówienia wynikającego ze złożonej oferty i zawartego w umowie z Wykonawcą.
7. Rzeczywiste ilości zamówienia wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania składanego przez poszczególne Domy Pomocy Społecznej – zwane dalej „Odbiorcą”.
8. W przypadku wystąpienia u Wykonawcy cen promocyjnych na artykuły spożywcze będące przedmiotem zamówienia, jeżeli są one korzystniejsze dla Zamawiającego niż cena ofertowa jednostkowa, Wykonawca zobowiązuje się sprzedać te produkty w cenie promocyjnej.
9. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany artykułu wskazanego w ofercie Wykonawcy na artykuł o takiej samej lub wyższej jakości w przypadku, gdy na skutek okoliczności nie leżących po stronie Wykonawcy oferowany artykuł nie będzie dostępny na rynku w chwili realizacji przedmiotu umowy. Zmiana może nastąpić jedynie po takiej samej lub niższej cenie niż określona w załączniku do umowy. Zmiana wprowadzona będzie w formie aneksu do umowy.
10. W przypadku oferowania innej gramatury opakowań należy cenę za opakowanie przeliczyć na gramaturę wymaganą w formularzu cenowym oraz w kolumnie Uwagi wpisać gramaturę proponowanego produktu.
11. Wykonawca może zaproponować produkty innego producenta niż wskazane w formularzu cenowym pod warunkiem, że ich jakość oraz walory smakowe będą takiej samej jakości lub

które zostaną wykonane do końca miesiąca. Raport przekazany będzie w formie ustalonej z Odbiorcą.

24. Zamawiane artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach (skrzynki, pojemniki itp.). Opakowanie powinno być dostosowane do właściwości danego artykułu i odpowiednie z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów. Niedopuszczalne jest stosowanie opakowań zastępczych do produktów spożywczych. Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności, na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim.
25. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia Odbiorcy kontroli środka transportu i pojemników (opakowań) do przewozu towaru pod kątem czystości.
26. Odbioru jakościowego artykułów dokonuje Odbiorca w chwili ich dostawy.
27. W przypadku dostarczenia artykułów z wadami lub brakami Wykonawca dokona wymiany lub ich uzupełnienia na artykuły wolne od wad na swój koszt w terminie 24 godzin od dostawy artykułów. Wszystkie koszty związane z ponownym dostarczeniem towaru ponosi Wykonawca.
28. Wykonawca poda imię i nazwisko osoby oraz określi numery telefonów kontaktowych i numery faksów niezbędne dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

Część 1. Dostawa artykułów dla Domu Pomocy Społecznej w E

ilnie

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Boczek surowy	kg	100,00			
2	Schab b/k	kg	102,00			
3	Wołowina II	Kg	102,00			
4	Mięso wp II	kg	820,00			
5	Słonina bez skóry	kg	88,00			
6	Karkówka b/k	Kg	125,00			
7	Boczek wędzony	kg	10,00			
8	kości wędzone	kg	10,00			
9	Żeberka wp	kg	102,00			
10	Żoładki drobiowe	kg	190,00			
11	Filet z kurecząt	kg	150,00			
12	Skrzydeltka z kurcząt	kg*	312,00			
13	Mięso gulaszowe z indyka	kg	260,00			
14	Mięso udowe z indyka	kg	23,00			
15	Noga z kurcząt	kg*	52,00			
16	Ćwiartka z kurecząt	kg*	560,00			
17	Wątróbka drobiowa	kg	160,00			
18	Parówkowa	kg*	520,00			
19	Szynkówka wp	kg	390,00			
20	Kielbasa zwyczajna	kg	57,00			
21	Kielbasa śląska	kg*	533,00			
22	Baleron gotowany	kg	137,00			
23	Kielbasa Krakowska parzona	kg	378,00			
24	Kaszanka	kg*	115,00			
25	Kielbasa biała surowa	kg*	202,00			
26	Kielbasa Żywiecka pieczona	kg	88,00			
27	Baleron z indyka(Produkt grubo rozdrobniony w osłonce niejadalnej o zawartości mięsa nie mniej niż 56%)	kg	130,00			
28	Paszтет (drobiowy, pieczony) w przypadku produktu o innym składzie do ustalenia z Zamawiającym	kg	465,00			
29	Paszтетowa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, minimum mięsa drobiowego 41% (wyrób w osłonce sztucznej, o	kg	350,00			
30	Polędwica sopocka	kg	12,00			

31	Rolada drobiowa (produkt średnio rozdrobniony, parzony, drobiowy o zawartości mięsa nie mniej niż 48%)		200,00			
32	Salceson szlachetny. Produkt podrobowy wieprzowy, parzony, mięso wieprzowe 10%, mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, podroby wieprzowy, pezyprawy	kg	150,00			
33	Parówki/serdelki drobiowe (zawartość mięsa nie mniej niż 58%)	kg*	320,00			
34	Schab parzony (produkt wieprzowy nie wędzony o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	200,00			
35	Schab wędzony (produkt wieprzowy wędzony parzony, o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	220,00			
36	Szynka konserwowa, produkt wieprzowy, parzony połączony z kawałków mięsa: mieso z szynki nie mnie jak 36%	kg	240,00			
37	Polędwica miodowa . wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 48%)	kg	60,00			
38	Kiełbasa gołonkowa(kiełbasa gruba, grubo rozdrobnona, drobiowa o zawarości mięsa nie mniej niż 53%)	kg	182,00			
39	Polędwica z majerankiem lub inna polędwica z dodatkami np.. warzywami (wyrób drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa nie mniej niż 40%)	kg	90,00			
40	Szynka gotowana: produkt parzony, wędzony z kawałków mięsa, mięso z szynki minimum 68%	kg	20,00			
41	Szynka wędzona (produkt wieprzowy, wędzony parzony o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	380,00			
42	Rolada z gęsią i ze śliwką (wyrób garmazeryjny drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych-parzony)	kg	50,00			
43	Szynka Gervazego (wyrób produkowany z grubo rozdrobnionego mięsa z piersi indyka, parzony w formie batonu, skład mięsa nie mniej niż 50%)	kg	90,00			
44	Polędwica sopocka drobiowa (wędlina drobiowa- wieprzowa wędzona, parzona o zawartości mięsa nie mniej niż 40%)	kg	36,00			
45	Mielonka konserwowa/turystyczna (produkt wieprzowy, rozdrobniony o zawartości mięsa nie mniej niż 39%)	kg	275,00			
razem						x

*) w przypadku produktów niepodzielnych typu: skrzydelka z kurcząt, ćwiartka z kurczaka, noga z kurczaka, kaszanka, parówkowa, biała kielbasa, kielbasa śląska, parówki, serdelki, itp... Wykonawca zobowiązany jest dokonać przeliczenia złożonego z ilości sztuk wskazanych przez Zamawiającego, w wadze nie mniejszej niż podana w trakcie składania zamówienia. Niegodność dostawy z wymogiem zamówienia skutkować będzie nie przyjęciem dostawy do magazynu i żądaniem wymiany asortymentu.

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Brwiłno

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	szynka wieprzowa gotowana	kg	50,00			
2	pasztetowa	kg	100,00			
3	kielbasa biała surowa	kg	40,00			
4	smalec	kg	40,00			
5	kielbasa wieprzowa cienka (śląska lub podlaska)	kg	1 500,00			
6	kielbasa wieprzowa gruba (mielonka lub kanapkowa)	kg	950,00			
7	nogi wieprzowe	kg	50,00			
8	golonka z kością	kg	50,00			
9	boczek surowy bez skóry	kg	100,00			
10	salceson ozorkowy	kg	200,00			
11	mięso mielone wieprzowe	kg	1 500,00			
12	kaszanka cienka	kg	300,00			
13	kości schabowe	kg	500,00			
14	schab b/kości	kg	200,00			
15	karkówka b/kości	kg	150,00			
16	zeberka paski	kg	250,00			
17	kurczak	kg	1 700,00			
18	ćwiartka tylna kurczaka	kg	80,00			
19	wątróbka drobiowa	kg	250,00			
20	pasztet drobiowy	kg	180,00			
21	parówka drobiowa	kg	1 500,00			
				razem		x

..... podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
DPS Goślice

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Półtusze klasa "S" 6 szt w miesiaku	kg	5 500,00			
2	Kości karkowe	kg	850,00			
3	Łopatką b/z kości	kg	706,00			
4	Mięso golonka	kg	60,00			
5	Wątroba wieprzowa	kg	150,00			
6	Szponder wołowy/z/k	kg	80,00			
7	Mięso wołowe gulaszowe	kg	100,00			
8	Ślonina	kg	326,00			
9	Ozory wieprzowe	kg	30,00			
10	Karkówka b/k	kg	340,00			
11	Szynka wieprzowa b/z kości	kg	120,00			
12	Polędwica wieprzowa	kg	5,00			
13	Mięso wołowe extra bez kości	kg	80,00			
14	Schab b/k	kg	100,00			
15	Boczek surowy, mięso surowe wieprzowe, bez chrząstki i skóry	kg	10,00			
16	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	6,00			
17	Nogi wieprzowe	kg	150,00			
18	Kiełbasa typu krakowska parzona – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonkach sztucznych	kg	350,00			
19	Kiełbasa typu zwyczajna - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 57%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłoną. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zmałki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	kg	900,00			
20	Kiełbasa typu śląska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	200,00			
21	Polędwica sopocka – wyrób ze schabu wieprzowego nie mniej niż 63%	kg	25,00			

22	Szynka wędzona parzona – wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa	kg	370,00				
23	Baleron – wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony	kg	35,00				
24	Kielbasa szynkówka – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona parzona. Konsystencja ściska nie rozpadająca się.	kg	350,00				
25	Szynka typu delikatna produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, parzona. Konsystencja ściska nie rozpadająca się.	kg	45,00				
26	Salami tradycyjne zawartość mięsa wieprzowego 78%, zawartość mięsa wołowego 18%, tłuszcz 4%	kg	25,00				
27	Mortadela – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego -nie mniej niż 40%, homogenizowany, parzony.	kg	120,00				
28	Kielbasa parówkowa serdelowa – wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej,. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, znaki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.	kg	255,00				
29	Paluszki typu piastowskie wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony	kg	407,00				
30	Paszтет mięsny produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony	kg	130,00				
31	Paszтетowa produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony. Konsystencja smarowalna.	kg	170,00				
32	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	120,00				
33	Mielonka typu tyrolska o zawartości mięsa nie mniej niż 36%, drobno mielona w osłoneszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.	kg	54,00				
34	Kaszanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ściska, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	1 115,00				
35	Salceson włoski – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Konsystencja soczysta , nierozpadająca się , niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	200,00				

36	Salceson ozorkowy Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	160,00			
37	Konserwa mięsna równoważny gulasz angielski –w puszcze 300 g zawartość mięsa nie mniej jak 75%	szt.	100,00			
38	Kurczak	kg	1 200,00			
39	Noga z kureczaka	kg	370,00			
40	Udziec z kurcząt	Kg	300,00			
41	Ćwiartka tylna	kg	113,00			
42	Filet z kurczaka	kg	68,00			
43	Wątróbka drobiowa	kg	254,00			
44	Polędwica drobiowa wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 52%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	160,00			
45	Szynka z indyka wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	100,00			
46	Hamgurgery drobiowe 200 g , mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt 73%	op.	319,00			
	Hamgurgery wieprzowe mięso wieprzowe 69% op. 1,5kg	kg	6,00			
47	Konserwy - pasztet drobiowy podlaski 155g w puszcze	szt	2 200,00			
			<i>razem</i>			x

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Miszewo

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kurczak świeży	kg	800,00			
2.	Skrzydło z kurczaka	kg	300,00			
3.	Filet z kurczaka	kg	100,00			
4.	Udziec z kurczaka z kostką	kg	700,00			
5.	Podudzie - pałki	kg	300,00			
6.	Wątróbka drobiowa	kg	100,00			
7.	Porcje rosółowe	kg	800,00			
8.	Mięso mielone z indyka, min. 80% mięsa z indyka	kg	35,00			
9.	Udło z kurczaka ćwiartka	kg	100,00			
10.	Filet z indyka mięso	kg	50,00			
11.	Serca z kurczaka	kg	40,00			
12.	Wołowina z kością	kg	20,00			
13.	Wołowina bez kości miękka w klasie I	kg	70,00			
14.	Golonka z kością	kg	60,00			
15.	Nogi wieprzowe	kg	60,00			
16.	Mięso mielone wieprzowe z łopatki, min. 88% mięsa wieprzowego	kg	280,00			
17.	Łopatka bez kości bez tłuszczu zewnętrznego w klasie I	kg	280,00			
18.	Żeberka - paski w klasie I	kg	200,00			
19.	Głowa wieprzowa	kg	80,00			
20.	Schab bez kości w klasie I bez tłuszczu zewnętrznego	kg	80,00			
21.	Karkówka bez kości w klasie I, bez tłuszczu zewnętrznego	kg	230,00			
22.	Flaki wołowe suche	kg	130,00			
23.	Rolada drobiowo - wieprzowa parzona w składzie: mięso drobiowe nie mniej niż 66%+ nie mniej niż 6%mięsa wieprzowego	kg	30,00			
24.	Boczek wieprzowy, wędzony i parzony, nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego	kg	70,00			
25.	Wędlina typu łopatka wieprzowa, wędzona i parzona - mięso wieprzowe z łopatki nie mniej niż 60% mięsa	kg	60,00			
26.	Szynka-Produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkami wody, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	kg	180,00			
27.	Baleron-Produkt wieprzowy, parzony z dodatkami wody, karczek wieprzowy b/k nie mniej niż 69% mięsa	kg	120,00			

28.	Produkt podgardle wieprzowe, wędzone, parzone, mięso wieprzowe nie mniej niż 84%	kg	50,00			
29.	Wędlina typu ogonówka - produkt wieprzowy, wędzony, parzony z dodatkiem wody, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 60%	kg	150,00			
30.	Boczek faszerowany- Płat boczku wieprzowego, wędzony, parzony z farszem średniorozdrobnym w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 65% oraz mięsa wieprzowego w klaise III nie mniej niż 20%	kg	25,00			
31.	Polędwica - produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody, polędwica wieprzowa nie mniej niż 58%	kg	120,00			
32.	Schab wieprzowy wędzony i parzony, nie mniej niż 75% mięsa	kg	80,00			
33.	Kości wieprzowe - produkt wieprzowy, wędzony, kości wieprzowe nie mniej niż 90%	kg	40,00			
34.	Salceson biały - produkt podrobowy, parzony w osłonce niejadalnej, maski i mięso z głów wieprzowych nie mniej niż 75%, skórki wieprzowe - od. 10 %	kg	80,00			
35.	Salceson ciemny - Produkt podrobowy, parzony, ozory wieprzowe i serca wieprzowe nie mniej niż 40%, podgardle wieprzowego nie mniej niż 20%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 10%, skórki wieprzowej nie mniej niż 10%	kg	30,00			
36.	Czarne - Produkt podrobowy, parzony w osłonce naturalnej cienkiej, mięso i podroby wieprzowe , nie mniej niż 37%, tłuszcz drobny wieprzowy nie mniej niż 28% z bułką czerstwą, woda, preparat krwi spożywczej.	kg	25,00			
37.	Paszetowa- Produkt podrobowy w flaku naturalnym cienkim, wieprzowy, parzony, tłuszcz wieprzowy drobny nie mniej niż 40%, skórki wieprzowej nie mniej niż 24%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 16%, kasza manna	kg	30,00			
38.	Kaszanka- produkt podrobowy, w flaku naturalnym cienkim, wieprzowo - wołowy , parzony, podroby wieprzowe nie mniej niż 33%, wątroba, płuca i kasza gryczana nie mniej niż 28%, skórki wieprzowe - ok. 10%	kg	150,00			
39.	Kaszanka- produkt podrobowy, w osłonce naturalnej grubej, wieprzowo - wołowy , parzony, podroby wieprzowe nie mniej niż 33%, wątroba, płuca i kasza gryczana nie mniej niż 28%, skórki wieprzowe - ok. 10%	kg	25,00			
40.	Parówka gruba- Produkt homogenizowany wieprzowo-drobiowy, wędzony i parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55%skórki wieprzowe , mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka	kg	120,00			

41.	Parówka cienka- Produkt homogenizowany wieprzowo - drobiowy, wędzony, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 50%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, skórki wieprzowe	kg	100,00			
42.	Wędlina gruba typu mortadela, produkt homogenizowany, wieprzowo - drobiowy, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 55%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, skórki wieprzowe	kg	50,00			
43.	Szynkowa -wędlina gruba, produkt grubo rozdrobniony, wieprzowy, wędzony , parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 75%	kg	110,00			
44.	Wędlina gruba typu linchmit - produkt wieprzowy, parzony w osłonce niejadalnej , średnio rozdrobniony, mięso wieprzowe nie mniej niż 50%	kg	40,00			
45.	Salami- Produkt wieprzowo- wołowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, podsuszany, mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, tuszcz wieprzowy, mięso wołowe nie mniej niż 8%	kg	20,00			
46.	Produkt wieprzowy, skład produktu : słonina wieprzowa nie mniej niż 90%	kg	15,00			
47.	Wędlina gruba typu golonkowa - produkt wieprzowy grubo rozdrobniony, wędzony, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 85%	kg	130,00			
48.	Kiełbasa cienka, biała- Produkt średnio rozdrobniony wieprzowy , parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	150,00			
49.	Wędlina gruba typu krakowska - produkt grubo - rozdrobniony, wieprzowy, wędzony, parzony, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 60%	kg	150,00			
50.	Wędlina gruba typu blok szynkowy, produkt wieprzowy, parzony, z połączonych kawałków mięsa, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	kg	100,00			
51.	Wędlina gruba typu tyrolska, blok - produkt wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 35%	kg	50,00			
52.	Pieczeń- Produkt wieprzowy średnio rozdrobniony, pieczony, mięso wieprzowe nie mniej niż 80%	kg	30,00			
53.	Wędlina gruba- Produkt wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa, wędzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 35%	kg	90,00			
54.	Wędlina gruba- Produkt wieprzowy, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 40%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka max. 6%	kg	40,00			

55.	Kiełbasa cienka - produkt wieprzowo-wołowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%, mięso wołowe nie mniej niż 5%	kg	480,00		
56.	Wędlina gruba typu żywiecka - produkt grubo rozdrobniony wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, podsuszany w osłonce niejadalnej, nie mniej niż 55% mięsa wieprzowego i 25% mięsa wołowego	kg	100,00		
57.	Wędlina gruba typu rawska - produkt wieprzowy grubo rozdrobniony, wędzony, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 50%	kg	80,00		
58.	Paszet- produkt podrobowy, wieprzowo- drobiowy, pieczony, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba wieprzowa	kg	60,00		
59.	Wędzonka drobiowa, parzona , mięso z indyka nie mniej niż 80%	kg	30,00		
60.	Pieczeń produkt blokowo - drobiowy z surowcem wieprzowym, wędlina drobnorozdrobniona, pieczona i parzona, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie.	kg	30,00		
61.	Rolada - produkt blokowo - drobiowo - wieprzowy, mięso droбно rozdrobnione, parzone, mięsa wieprzowego nie mniej niż 11%	kg	100,00		
62.	Szynka - wędlina gruba- Produkt drobiowo-wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa, filet z piersi kurczaka nie mniej niż 33%	kg	80,00		
63.	Polędwica - produkt dobiowo-wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa, filet z piersi kurczaka nie mniej niż 55%	kg	80,00		
64.	Parówki cienkie- produkt wieprzowo-drobiowy, homogenizowany, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 30%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka	kg	50,00		
65.	Paszet - produkt blokowo -drobiowo-wieprzowy, pieczony, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie + skórki drobiowe i mięso wieprzowe , nie mniej niż 9%	kg	35,00		
			razem		x

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Koszelew

Część 5. Dostawa artykułów dla Domu Pomocy Społecznej w Wyszogrodzie

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	łopatka - mięso wieprzowe	kg	176,00			
2	mielone mięso	kg	50,00			
3	uda drobiowe	kg	220,00			
4	filet z piersi kurczaka	kg	105,00			
5	wątroba drobiowa	kg	80,00			
6	grzbiety z kurczaka	kg	560,00			
7	kości wieprzowe schabowe	kg	20,00			
8	szynka gotowana: w siatce, wieprzowa wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 57,6%	kg	150,00			
9	kielbasa biała surowa: wyrób mięsny wieprzowy, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 83%	kg	80,00			
10	ogonówka: wędzona, parzona, wieprzowiny nie mniej niż 65%	kg	60,00			
11	przysmak w konserwie: produkt drobiowo - wieprzowy, blokowany, zawartość mięsa nie mniej niż 57 %, w niejadalnej osłonce	kg	50,00			
12	szynkówka: wieprzowiny nie mni niż 60,2%, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona w osłonce niejadalnej	kg	64,00			
13	kielbasa cytrynowka: wieprzowiny nie mniej niż 80,2%, gruba, rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej	kg	67,00			
14	pieczeń rymska: zawartość mięsa nie mniejsza niż 52,2%	kg	54,00			
15	kaszanka: wieprzowa, podrobowa, parzona cienka surowce wieprzowe nie mniej niż 38%	kg	50,00			
16	kiszka pasztetowa: wieprzowa, podrobowa, parzona z zawartością składników wieprzowych 62,9%	kg	45,00			
17	kielbasa podwawelska: wieprzowiny nie mniej niż 35% drobiowego nie mniej niż 34% rozdrobniona, wędzona parzona.	kg	72,00			
18	kielbasa śniadaniowa wieprzowa 69,4% grubo rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej.	kg	40,00			

Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Kielbasa śląska, zawartości mięsa nie mniej niż 50%	kg	450			
2	Salceson włoski, zawartości mięsa nie mniej niż 55%	kg	200			
3	Szynka wieprzowa gotowana, zawartości mięsa nie mniej niż 69%	kg	100			
4	Boczek wędzony parzony, zawartości mięsa nie mniej niż 85%	kg	90			
5	Kielbasa wieprzowa szynkowa, zawartości mięsa nie mniej niż 53%	kg	200			
6	Kaszanka cienka gryczano- jęczmienna	kg	250			
7	Paszтет podrobowy wieprzowy, zawartości mięsa nie mniej niż 53%	kg	170			
8	Wyroby blokowe – przysmak w konserwie	kg	120			
9	Parówki cienkie paluszki wieprzowe, zawartości mięsa nie mniej niż 50%	kg	240			
10	Kielbasa mortadela wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 14%	kg	140			
11	Kielbasa biała surowa wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 90%	kg	50			
12	Kielbasa mielonka wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	150			
13	Baleron wieprzowy, zawartości mięsa nie mniej niż 68%	kg	80			
14	Mięso wieprzowe szynka	kg	100			
15	Mięso wieprzowe mielone	kg	500			
16	Mięso wieprzowe łopatka b/s	kg	350			
17	Mięso wieprzowe boczek	kg	100			
18	Mięso wieprzowe żeberka paski	kg	120			
19	Wątroba wieprzowa	kg	100			
20	Nogi wieprzowe tylnie	kg	40			
21	Ślonina b/s	kg	150			
22	Kości wieprzowe	kg	500			
23	Golonka wieprzowa	kg	40			
24	Paszтетowa drobiowa, zawartości mięsa nie mniej niż 40%	kg	100			
25	Kielbasa krakowska parzona, zawartości mięsa nie mniej niż 55%	kg	130			
26	Kielbasa gruba piwna lub kanapkowa po góralsku, zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	200			

27	Polędwica z warzywami, zawartości mięsa nie mniej niż 18%	kg	160			
28	Smalec	kg	50			
29	Mięso schab b/k	kg	50			
30	Flaki wołowe, suche, cięte, mrożone	kg	20			
31	Kurczak tuszka	kg	230			
32	Filet z piersi kurczaka	kg	100			
33	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	500			
34	Ćwiartka z kurczaka	kg	50			
35	Udka z kurczaka	kg	50			
36	Skrzydła z kurczaka	kg	300			
37	Szynka drobiowa złocista, zawartości mięsa nie mniej niż 44%	kg	100			
38	Wątroba drobiowa	kg	200			
			razem			x

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Zakrzewo