

Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie w 2019 roku
Część 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Boczek wieprzowy, wędzony i parzony - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%	kg	90			
2.	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	75			
3.	Filet z kurczaka	kg	250			
4.	Flaki wołowe suche, krojone	kg	130			
5.	Głowa wieprzowa	kg	90			
6.	Golonka z kością	kg	80			
7.	Karkówka bez kości w klasie I, bez tłuszczu zewnętrznego	kg	250			
8.	Kaszanka- produkt podrobowy, w flaku naturalnym ciekim, wieprzowo - wołowy , parzony, podroby wieprzowe nie mniej niż 33%, wątroba, płuca i kasza gryczana nie mniej niż 28%, skórki wieprzowe ok.10%	kg	150			

9.	Kielbasa cienka typu podwawelska - produkt wieprzowo- wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	500			
10.	Kielbasa typu szynkówka - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, grubo rozdrobniona, parzona, konsystencja ścisła	kg	200			
11.	Kielbasa cienka, biała- produkt średnio rozdrobniony wieprzowy, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	150			
12.	Kurczak świeży	kg	800			
13.	Łopatka bez kości, bez tłuszczu zewnętrznego w klasie I	kg	300			
14.	Mięso mielone wieprzowe z łopatki, min. 88% mięsa wieprzowego	kg	350			
15.	Nogi wieprzowe	kg	70			
16.	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	80			
17.	Parówka gruba - produkt homogenizowany wieprzowo- drobiowy, wędzony i parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55% , mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka,skórki wieprzowe	kg	130			

18.	Pasztet - produkt podrobowy, wieprzowo-drobiowy, pieczony, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba wieprzowa	kg	70			
19.	Pasztetowa - produkt podrobowy w flaku naturalnym ciekim, wieprzowy, parzony, tłuszcz wieprzowy drobny nie mniej niż 40%, skórki wieprzowej nie mniej niż 24%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 16%, kasza manna	kg	75			
20.	Polędwica drobiowa - parzona, mięso z fileta z kurczaka nie mniej niż 58%	kg	110			
21.	Polędwica- produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody, polędwica wieprzowa nie mniej niż 58%	kg	300			
22.	Porcje rosółowe	kg	800			
23.	Produkt podgardle wieprzowe, wędzone, parzone, mięso wieprzowe nie mniej niż 84%	kg	50			
24.	Produkt wieprzowy, skład produktu: słonina wieprzowa nie mniej niż 90%; bez skóry	kg	30			
25.	Rolada drobiowo - wieprzowa, parzona w składzie: mięso drobiowe nie mniej niż 66%+ nie mniej niż 6% mięsa wieprzowego	kg	120			
26.	Salami - produkt wieprzowo- wołowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, podsuszany, mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, tłuszcz wieprzowy, mięso wołowe nie mniej niż 8%	kg	45			

27.	Salceson biały - produkt podrobowy, parzony w osłonce niejadalnej, maski i mięso z głów wieprzowych nie mniej niż 75%, skórki wieprzowe ok. 10 %, konsystencja soczysta, nierozpadająca się	kg	100			
28.	Salceson ciemny - produkt podrobowy, parzony, ozory wieprzowe i serca wieprzowe nie mniej niż 40%, podgardle wieprzowe nie mniej niż 20%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 10%, skórki wieprzowe nie mniej niż 10%	kg	45			
29.	Schab bez kości w klasie I bez tłuszczu zewnętrznego	kg	250			
30.	Schab wieprzowy wędzony i parzony, nie mniej niż 75% mięsa	kg	150			
31.	Skrzydło z kurczaka	kg	200			
32.	Szynka - produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	kg	250			
33.	Szynka typu konserwowa - zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 72%	kg	300			
34.	Szynka- wędlina gruba- produkt drobiowo-wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa, filet z piersi kurczaka nie mniej niż 33%	kg	110			
35.	Udko z kurczaka ćwiartka	kg	500			
36.	Wątróbka drobiowa	kg	150			
37.	Wędlina gruba typu krakowska - produkt grubo rozdrobniony, wieprzowy, wędzony, parzony, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 60%	kg	300			

38.	Wędlina gruba typu golonkowa - produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 85%	kg	110			
39.	Wędzonka drobiowa, parzona, mięso z indyka nie mniej niż 80%	kg	80			
40.	Wołowina bez kości, miękka, w klasie I	kg	150			
41.	Wołowina z kością	kg	40			
42.	Żeberka - paski w klasie I	kg	180			
Razem						x

.....

podpis Wykonawcy