

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej Zespołu Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku**Część 1. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny**

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Boczek surowy, mięso surowe wieprzowe, bez chrząstek i kości	kg	50			
2	Schab b/k, mieso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, niemrożone	kg	140			
3	Łopatka b/z kości, mieso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, niemrożone	kg	380			
4	Porcje rosołowe k-t (korpus z kurczaka)	kg	1100			
5	Słonina bez skóry, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zaopach świadczący o nieswieżości lub inny obcy	kg	50			
6	Karkówka b/k, mięso uzyska ze sztuk młodych, schłodzone, niemrożone	kg	80			
7	Boczek wędzony, parzony produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, bez kości i skóry	kg	40			

8	Filet wędzony z kurczaka o zawartości mięsa 80 procent	kg	30			
9	Żeberka wieprzowe - paski - klasa I	kg	90			
10	Szynka jak domowa w smaku (szynka wieprzowa 93%mięsa) - szynka tylna sznurowana wędzona, jest to wędzonka półtrwała, surowa, sznurowana i wędzona, otrzymana z peklowanej całej szynki lub golonki.	kg	85			
11	Filet z kurcząt - mięso z piersi kurcząt, świeże, chude mięso, filet podwójny bez skóry.	kg	260			
12	Szynka z beczki 100 procent mięsa wieprzowego	kg	95			
13	Pasztet ze śliwką mięso oddzielone mechanicznie 45,5% (w tym: z indyka 22,8%, z kurczaka 22,7%), skóry drobiowe, śliwka suszona 10,0%, wątroba drobiowa 8,3%,	kg	15			
14	Ćwiartka z kurcząt	kg*	350			
15	Parówkowa typu gruba produkt wieprzowo-drobiowy, wędzony i parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55% , mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka,skórki wieprzowe itp..	kg	95			

16	Kielbasa cienka typu zwyczajna - produkt wieprzowo- wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 61%	kg	85			
17	Kielbasa śląska - produkt wieprzowo- wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 68%	kg	70			
18	Szynka od szwagra	kg	45			
19	Kurczak gotowany - wędlina z piersi kurcząt	kg	35			
20	Kielbasa biała surowa produkt średnio rozdrobniony wieprzowy , mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	50			
21	Kurczak faszerowany -wędlina drobiowa z piersi kurcząt uzupełniona nadzieniem.	kg	50			
22	Kielbasa podsuszana, 100g wędliny wyprodukowane ze 105g mięsa wieprzowego	kg	80			
23	Rolada drobiowa (produkt średnio rozdrobniony,parzony, drobiowy o zawartości mięsa nie mniej niż 48%)	kg	40			
24	Szynka staropolska - wedlina z mięsa wieprzowego	kg	45			

25	Schab dziadkowy (produkt wieprzowy wędzony parzony, o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	95			
26	Szynka konserwowa, produkt wieprzowy, parzony połączony z kawałków mięsa: mieso z szynki nie mniej jak 36%	kg	50			
27	Szynka z wędzarni o zawartości 82 % mięsa wieprzowego	kg	95			
28	Szynka konserwowa, w bloku i otoczce z folii, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	45			
razem						

*) 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 zamówienia na ilość 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