

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

Dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku

Część 4. 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 surowy, mięso surowe wieprzowe, bez chrząstek i kości | kg | 50 | | | |
| 2 | Schab b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, niemrożone | kg | 170 | | | |
| 3 | Łopátka b/z kości, mięso z łopatki odłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, niemrożone | kg | 380 | | | |
| 4 | Porcje rosółowe k-t (korpus z kurczaka) | kg | 1100 | | | |
| 5 | Słonina bez skóry, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 40 | | | |
| 6 | Karkówka b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, niemrożone | kg | 95 | | | |
| 7 | Boczek wędzony, parzony, produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości i skóry | kg | 40 | | | |
| 8 | Filet wędzony z kurczaka o zawartości mięsa 80% | kg | 40 | | | |
| 9 | Żeberka wieprzowe, paski, klasa I | kg | 90 | | | |
| 10 | Szynka jak domowa w smaku (szynka wieprzowa 93% mięsa) - szynka tylna sznurowana, wędzona, półtrwała, surowa, 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 | 300 | | | |

| | | | | | | |
|----|--|-----|-----|--|--|--|
| 12 | Szynka z beczki - 100% 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 | 20 | | | |
| 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 | 55 | | | |
| 16 | Kiełbasa cienka typu zwyczajna - produkt wieprzowo- wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 61% | kg | 105 | | | |
| 17 | Kiełbasa śląska - produkt wieprzowo- wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 68% | kg | 90 | | | |
| 18 | Szynka typu od szwagra - szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową, wędzona, parzona, pieczona, 100g produktu wyprodukowane ze 100g mięsa. | kg | 45 | | | |
| 19 | Kurczak gotowany - wędlina z piersi kurcząt | kg | 35 | | | |
| 20 | Kiełbasa biała surowa produkt średnio rozdrobniony wieprzowy , mięso wieprzowe nie mniej niż 75% | kg | 50 | | | |
| 21 | Kurczak faszerowany -wędlina drobiowa z piersi kurcząt uzupełniona nadzieniem, mięsa nie mniej niż 55% | kg | 50 | | | |

| | | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|--|
| 22 | Kiełbasa podsuszana, 100g wędliny wyprodukowane ze 105g mięsa wieprzowego | kg | 100 | | | |
| 23 | Rolada drobiowa (produkt średnio rozdrobniony, parzony, drobiowy o zawartości mięsa nie mniej niż 48%) | kg | 40 | | | |
| 24 | Szynka typu staropolska - szynka wędzona wieprzowa najwyższej jakości, przygotowana wg staropolskiej receptury, mięso wieprzowe min. 81% | kg | 45 | | | |
| 25 | Szynka typu "z wędzarni", wędzona, o zawartości 82 % mięsa wieprzowego | kg | 95 | | | |
| 26 | Szynka konserwowa, w bloku i otoczce z folii, zawartość mięsa wieprzowego min. 70% | kg | 65 | | | |
| 27 | Polędwica sopocka, wędzonka otrzymana z poledwicy wieprzowej, parzona, wędzona, zawartość mięsa nie mniejsza niż 80% | kg | 80 | | | |
| 28 | Mielonka typu tyrolska, produkt w formie bloku, średnio rozdrobniony, parzony, wieprzowy lub wieprzowo-drobiowy, zawartość mięsa nie mniejsza niż 60% | kg | 40 | | | |
| 29 | Parówki w sztucznej osłonce, typu: do hot-dogów, produkt wieprzowy lub wieprzowo-drobiowy, homogenizowany, parzony, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% | kg | 40 | | | |
| 30 | Serdelowa, produkt z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego, zawartość mięsa nie mniejsza niż 90% | kg | 60 | | | |
| 31 | Wędzonka krotoszyńska - wędzonka ze schabu wieprzowego surowo wędzona, zawartość mięsa nie mniejsza niż 84% | kg | 10 | | | |

| | | | | | | |
|---------------|---|----|----|--|--|--|
| 32 | Pieczeń typu rzymska, produkt wieprzowy lub wieprzowo-wołowy, mielony, pieczony w foremce, zawartość mięsa nie mniejsza niż 65% | kg | 10 | | | |
| 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. Niezgodność dostawy z wymogiem zamówienia skutkować będzie nie przyjęciem dostawy do magazynu i żądaniem wymiany asortymentu.**

.....

Podpis Wykonawcy