

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

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

Część 2. 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	Łopatka 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