

Załącznik nr 3 do SWZ - opis przedmiotu zamówienia

NR sprawy: DKW.2232.2.2021.PB

Część 1. wędliny wieprzowe *

l.p.	Artykuł	Szacunkowa ilość w okresie trwania umowy w (kg)
1	Kiełbasa zwyczajna	716,00
2	Mielonka kanapkowa	1 065,00
3	Mortadela	1 674,00
4	Parówki cienkie paluszki	2 071,00
5	Kaszanka baton	816,00
6	Salceson włoski	803,00
7	Kiełbasa biała parzona	931,00
8	Przysmak szynkowy	1 683,00
9	Luncheon wieprzowy	1 317,00

Część 2. wędliny drobiowe *

l.p.	Artykuł	Szacunkowa w okresie trwania umowy w (kg)
1	Pieczeń drobiowa	994,00
2	Szynka drobiowa mielona	414,00
3	Rolada drobiowa	281,00
4	Polędwica drobiowa	197,00
5	Kiełbasa drobiowa	2231,00
6	Szynkówka drobiowa	95,00
7	Szynka drobiowa	99,00
8	Blok drobiowy	116,00
9	Mortadela drobiowa	812,00
10	Pasztetowa drobiowa	828,00
11	Parówki drobiowe	106,00

Część 3. mięso oraz podroby wieprzowe i wołowe *

l.p.	Artykuł	szacunkowa maksymalna w okresie trwania umowy w (kg)
1.	Mięso wołowe II klasy, schłodzone, pakowane próżniowo	96,00
2.	Słonina bez skóry, schłodzona	157,00
3.	Mięso mielone wieprzowe garmazeryjne, schłodzone, pakowane próżniowo	642,00
4.	Schab wieprzowy bez kości, schłodzony, pakowany próżniowo	52,00
5.	Wątroba świeża wieprzowa, nie mrożona, pakowana próżniowo	923,00
6.	Kości wieprzowe	1472

Część 4. mięso i podroby drobiowe *

l.p.	Artykuł	Szacunkowa ilość w okresie trwania umowy w (kg)
1	Podudzie z kurczaka - Palka z kurczaka wraz z mięśniami i skórą, świeży, niemrożony. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równa, gładka, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. waga 1 szt. od 80 g do 140 g, pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony	22,00
2	Mięso z udźca kurczaka bez kości (Mięso drobne drobiowe ze skórą) - mięso drobiowe świeże, niemrożone, uzyskane z udźców kurcząt wraz ze skórą mięso powinno być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony	2552,00
3	Filet z piersi kurczaka -mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa. drobiowego świeżego. Waga 300g – 600 g filet podwójny. pakowane w zamknięte, pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony	64,00
4	Mięso gulaszowe drobiowe - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro, schłodzone Produkt niemrożony/schłodzony	188,00
5	Żołądki drobiowe element podrobowy z kurczaka, świeże, zapach świeży i swoisty, pakowane w zamknięte pojemniki typu Euro Produkt niemrożony/schłodzony	761,00

Część 5. konserwy mięsne i pasztety *

l.p.	Artykuł	Szacunkowa ilość w okresie trwania umowy w (kg)
1	Pasztet mazowiecki (opakowanie z otwieraczem 300g)	743,00
2	Pasztet z indyka (opakowanie z otwieraczem 300g)	414,00
3	Pasztet drobiowy (opakowanie typu alupak 130g)	839,00
4	Konserwa turystyczna (opakowanie z otwieraczem 300g)	891,00
5	Konserwa tyrolska (opakowanie z otwieraczem 300g)	725,00