

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część II

Sukcesywna dostawa produktów wędliniarskich i mięsnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV): 15111000-9; 15112000-6; 15113000-3; 15131130-5; 15131135-0;

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN (kolumna 4x5)
1	2	3	4	5	6
1	Baleron gotowany – gotowana zawartość mięsa minimum 85%, bez fragmentów o konsystencji żelu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw.	kg	62,00		
2	Boczek wędzony bez żeberk – parzony minimum 90% boczku	kg	288,00		
3	Filet z piersi kurczaka – świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	691,00		
4	Flaki wołowe 900g – mrożone, krojone, gotowane opakowanie jednostkowe o wadze 900 g	kg	57,00		
5	Karkówka wieprzowa – świeża, niemrożona bez kości	kg	329,00		

6	Kaszanka gryczana – cienkie skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana min 16% woda, mięso wieprzowe i krew wieprzowa min 12% podgardle wieprzowe bez skóry 9% w naturalnej osłonce.	kg	10,00		
7	Kielbasa biała – parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 75% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	12,20		
8	Kielbasa krakowska parzona – mięso wieprzowe 60% grubo rozdrobnione, parzone, osłonka papierowa	kg	50,00		
9	Kielbasa podwawelska –średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	34,00		
10	Kielbasa szynkowa – średnio rozdrobniona, min 75%mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw	kg	105,00		
11	Kielbasa toruńska - średnio rozdrobniona, osłonka naturalna min 82,9% mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, podsuszona, krucha, ciemny kolor wędzenia wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	522,00		
12	Kielbasa żywiecka – podsuszana, grubo mielona, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 125 g mięsa wieprzowego) wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	204,00		
13	Łopatką wieprzowa bez kości – świeża, niemrożona, bez kości (bez skóry i tłuszczu)	kg	1 686,00		

14	Parówki wieprzowe – długie, cienkie, w osłonce poliamidowej min 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	222,00		
15	Pasztet pieczony – min 60% mięsa wieprzowego, pieczony wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	15,00		
16	Polędwica drobiowa miodowa – min 74% fileta z piersi kurczaka, dodatek skrobi ziemniaczanej, jedwabista tekstura, która rozpływa się w ustach pozostawia smak kurczaka batony prasowane.	kg	30,00		
17	Polędwica sopocka – zawartość mięsa min 85% bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	193,00		
18	Schab wieprzowy bez kości – świeży, niemrożony bez kości (bez skóry i tłuszczu)	kg	346,00		
19	Smalec wieprzowy – tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny.	kg	50,00		
20	Szynka konserwowa – mięso wieprzowe nie mniej niż 70% grubo rozdrobnione.	kg	222,00		
21	Szynka tyrolska – mięso wieprzowe 75%, batony prasowane.	kg	51,00		
22	Szynka wędzona – wyrób gotowany /wędzony o zachowanej strukturze tkankowej bez skóry i słoniny skład mięsa wieprzowe 86-96% cało mięśniowe, otrzymane z szynki obrobionej, wyprodukowane z jednej części anatomicznej szynki bez kości, peklowane	kg	283,00		

23	Szynka z indyka – 80% mięsa, kształt kulisty barwa zewnętrzna jasnobrązowa konsystencja ścisła, charakterystyczny smak i zapach mięsa indyka wyczuwalny smak soli i przypraw	kg	30,00		
24	Udko kurczaka – świeże niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	525,00		
25	Udziec wołowy – świeży, niemrożony, bez kości	kg	83,00		
26	Wędlina drobiowa faszerowana – min 60% mięsa drobiowego, farsz z dodatkiem szpinaku lub pomidorów.	kg	30,00		
27	Wędlina salami – nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu	kg	72,00		
28	Żeberka wieprzowe – paski, grube, świeże, niemrożone	kg	36,00		