

Nr spr. 1/2012

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
PRZETARG NIEOGRANICZONY (ART.39 PZP.)**

„Zakup z dostawą mięsa i wędlin”

Część I – mięso wieprzowe i wołowe

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość
1.	Kark wieprzowy bez kości	kg	450
2.	Łopatka wp. bez kości	kg	1300
3.	Nogi wieprzowe	kg	100
4.	Schab wp.bez kości	kg	200
5.	Wołowina -rozbratel	kg	60
6.	Wołowina b\k	kg	300
7.	Żeberka wieprzowe	kg	240
8.	Flaki wołowe	kg	180
9.	Kości schabowe	kg	800
10.	Serca wieprzowe	kg	40
11.	Płuca wieprzowe	kg	40
12.	Ogony wieprzowe	kg	420
13.	Od szynki bez kości	kg	250
	Ogółem :	kg	4.380kg

Część II – mięso drobiowe

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość
1.	Piersi z kurczaka	kg	300
2.	Porcje rosołowe	kg	600
3.	Wątroba drobiowa	kg	170
4.	Żołądki drobiowe	kg	200
5.	Udka drobiowe	kg	1080
6.	Kurczaki	kg	450
7.	Gulasz drobiowy	kg	360
	Ogółem :	kg	3.160 kg

Część III – wyroby wędliniarskie lepsze gatunkowo

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Polędwica sopocka	kg	150
2.	Szynka gotowana	kg	150
3.	Szynka wiejska	kg	150
4.	Schab drobiowy	kg	150
5.	Pierś opiekana z indyka	kg	100
6.	Baleron	kg	200
7.	Boczek wędzony	kg	200
8.	Ogonówka	kg	250
9.	Szynka z piersi indyka	kg	150
10.	Łopatka pieczona	kg	220
11.	Szynka tradycyjna	kg	200
12.	Szynka tostowa	kg	220
	Ogółem:	kg	2140 kg

Część IV - wyroby wędliniarskie – podroby

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość
1.	Szynkówka z indyka	kg	150
2.	Szynka z piersi kurczaka	kg	170
3.	Baleron z indyka	kg	200
4.	Mielonka	kg	220
5.	Pieczeń bawarska	kg	220
6.	Pasztetowa	kg	300
7.	Kiszka gryczana	kg	400
8.	Salceson włoski	kg	200
9.	Pasztet mięsny	kg	300
10.	Salceson brunszwicki	kg	160
11.	Mielonka tyrolska	kg	200
12.	Pasztet mazowiecki w słoiku – 400-500g.	szt.	144
	Ogółem:	kg	2.520 kg bez pasztetu mazowieckiego

Część V – wyroby wędliniarskie – kielbasy

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość
1.	Kiełbasa podsuszana	kg	450
2.	Kiełbasa dębicka	kg	450
3.	Kiełbasa krakowska	kg	450
4.	Kiełbasa debreczyńska	kg	300
5.	Kiełbasa żywiecka	kg	450
6.	Kiełbasa zwyczajna	kg	300
7.	Kiełbasa wiejska	kg	220
8.	Kiełbasa szynkowa	kg	200
9.	Kiełbasa parówkowa	kg	100
10.	Kiełbasa serwołatka	kg	200
11.	Parówki drobiowe	kg	400
12.	Mortadela	kg	480
13.	Kiełbasa biała	kg	100
	Ogółem	kg	4.100 kg

Wszystkie produkty winny być świeże , odpowiednio oznakowane, zapakowane, z ważną datą przydatności do spożycia.