

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MIĘSO I WĘDLINY

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość asortymentu objęta przedmiotem zamówienia
1	2	3	4
1	Antrykot – świeży kl. II	kg	590
2	Baleron gotowany	kg	10
3	Boczek gotowany	kg	70
4	Filet z indyka bez kości bez skóry – kl. A	kg	710
5	Filet z kurczaka bez kości bez skóry – kl. A	kg	430
6	Flaki wołowe mrożone krojone	kg	100
7	Karczek bez kości – kl. I	kg	160
8	Kiełbasa krakowska	kg	710
9	Kiełbasa mortadela	kg	160
10	Parówki wieprzowe	kg	210
11	Kiełbasa szynkowa	kg	690
12	Kiełbasa wiejska	kg	40
13	Kiełbasa zwyczajna	kg	210
14	Kiszka (krupniok) w jelicie cienkim	kg	150
15	Konserwa pasztet z drobiu smakowy op. 120g-160g	kg	190
16	Kości wieprzowe od schabu / pokrzep	kg	870
17	Kurczak świeży – kl. A	kg	1600
18	Lencz	kg	110
19	Łopatka wieprzowa bez kości – kl. I	kg	650
20	Mięso udowe z indyka bez kości bez skóry – kl. A	kg	770
21	Noga z kurczaka świeża – kl. A	kg	1420
22	Parówki drobiowe	kg	570
23	Pasztet pieczony	kg	70
24	Pasztetowa kremowa	kg	230

25	Połudwica sopocka wieprzowa	kg	420
26	Porcja rosółowa kl. A	kg	430
27	Indyk w galarecie	kg	210
28	Kiełbasa żywiecka	kg	90
29	Schab bez kości – kl. I	kg	710
30	Słonina	kg	20
31	Smalec	kg	40
32	Szynka drobiowa	kg	650
33	Szynka wieprzowa wędzona gotowana	kg	870
34	Kiełbasa parówkowa	kg	760
35	Wątroba z drobiu	kg	130
36	Żeberka paski – kl. I	kg	70
37	Mięso szynka wieprzowa bez kości – kl. I	kg	160
38	Salceson drobiowy	kg	220
39	Ćwiartka z kurczaka kl. A	kg	55