|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P56 W WARSZAWIE Załącznik nr 1 e | | | | | | | |
| **Kosztorys ofertowy** - CZĘŚĆ 5 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO **MIĘSO I WĘDLINY** | | | | | | | |
|
| L.P. | **NAZWA PRODUKTU** | **JEDNOSTKA MIARY** | **ILOŚĆ SZACUNKOWA** | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO** | **WARTOSĆ BRUTTO** | | |
| 1 | BOCZEK PARZONY WĘDZONY | kg | 5 |  |  | | |
| 2 | BOCZEK SUROWY | kg | 5 |  |  | | |
| 3 | BOCZEK SUROWY WĘDZONYŁUSKANY (bez żeber) | kg | 70 |  |  | | |
| 4 | CIELĘCINA - ŁOPATKA BEZ KOŚCI (bez skóry) | kg | 150 |  |  | | |
| 5 | CIELĘCINA - UDZIEC BEZ KOŚCI | kg | 100 |  |  | | |
| 6 | INDYK CAŁY, TUSZA ok.5 kg | kg | 20 |  |  | | |
| 7 | INDYK FILET Z PIERSI, przedział wagowy 1000-1500g, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany | kg | 600 |  |  | | |
| 8 | INDYK KOSTKA GULASZOWA (mięso drobne) | kg | 20 |  |  | | |
| 9 | INDYK SKRZYDŁA, bez lotki | kg | 50 |  |  | | |
| 10 | INDYK UDZIEC, bez skóry i kości, | kg | 500 |  |  | | |
| 11 | GĘŚ PATROSZONA CAŁA | kg | 20 |  |  | | |
| 12 | KACZKA (wypatroszona w całości,1800-2500g) | kg | 50 |  |  | | |
| 13 | KRÓLIK - TUSZA- wypatroszony, bez skóry | kg | 10 |  |  | | |
| 14 | KURA ROSOŁOWA (wypatroszona, w całości , 1800-2500 g) | kg | 10 |  |  | | |
| 15 | KURCZAK ZAGRODOWY Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI (wypatroszony, w całości, nie rozmrażany, 1500-2000g) | kg | 200 |  |  | | |
| 16 | KURCZAK FILET Z PIERSI -Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI, świeże, nie rozmrażane, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g | kg | 70 |  |  | | |
| 17 | KURCZAK PODUDZIE - Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI, (pałka 10-15g), pakowane hermetycznie 1500-2500g | kg | 70 |  |  | | |
| 18 | KURCZAK UDZIEC KULINARNY - Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI, bioderko - bez kości grzbietowych, kupra i tłuszczu , 15-20g | kg | 300 |  |  | | |
| 19 | SŁONINA, surowa, bez dodatków, bez skóry, grubość 2 - 4cm, świeża, nie rozmrażana, pakowana hermetycznie 1000g | kg | 10 |  |  | | |
| 20 | WĄTRÓBKA DROBIOWA | kg | 5 |  |  | | |
| 21 | WĄTRÓBKA WIEPRZOWA | kg | 5 |  |  | | |
| 22 | WIEPRZOWA GOLONKA , chuda, wielkość średnia | kg | 40 |  |  | | |
| 23 | WIEPRZOWINA - SCHAB KARKOWY BEZ KOŚCI, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g | kg | 20 |  |  | | |
| 24 | WIEPRZOWINA - ŁOPATKA, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g | kg | 200 |  |  | | |
| 25 | WIEPRZOWINA - MIĘSO Z SZYNKI, kulki, świeże, nie rozmrażane, bez kości, bez tłuszczu, kawałki 1000-1500g , | kg | 350 |  |  | | |
| 26 | WIEPRZOWINA - PODGARDLE | kg | 10 |  |  | | |
| 27 | WIEPRZOWINA - POLĘDWICZKI, Extra odtłuszczone | kg | 100 |  |  | | |
| 28 | WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g | kg | 200 |  |  | | |
| 29 | WIEPRZOWINA - BIODRÓWKA świeża bez kości | kg | 20 |  |  | | |
| 30 | WOŁOWINA - ANTRYKOT, bez kości | kg | 20 |  |  | | |
| 31 | WOŁOWINA - KARK BEZ KOŚCI, chudy (z młodej wołowiny Bukat do 1 roku) | kg | 50 |  |  | | |
| 32 | WOŁOWINA - KOSTKA GULASZOWA | kg | 10 |  |  | | |
| 33 | WOŁOWINA - ŁATA (z młodej wołowiny Bukat do 1 roku) | kg | 20 |  |  | | |
| 34 | WOŁOWINA - ŁOPATKA WOŁOWA, bez kości, świeża, nie rozmrażana | kg | 40 |  |  | | |
| 35 | WOŁOWINA - PRĘGA, bez kości, świeże, nie rozmrażane, z młodych sztuk | kg | 150 |  |  | | |
| 36 | WOŁOWINA - ROZBEF, bez kości (z młodej wołowiny Bukat do 1 roku) | kg | 90 |  |  | | |
| 37 | WOŁOWINA - ROZBRATEL, z małą ilością tłuszczu i kości (z młodej wołowiny Bukat do 1 roku), mięso bez dodatków (100%) | kg | 10 |  |  | | |
| 38 | WOŁOWINA - SZPONDER, chudy, surowy, barwa tłuszczu - biała, paski długości do 40cm, szerokość do 12cm, świeży, nie rozmrażany | kg | 10 |  |  | | |
| 39 | WOŁOWINA - UDZIEC BEZ KOŚCI, (z młodych sztuk, extra) | kg | 100 |  |  | | |
| 40 | ŻEBERKA CIELĘCE | kg | 30 |  |  | | |
| 41 | ŻEBERKA WIEPRZOWE, paski środkowe, chude | kg | 50 |  |  | | |
| 42 | BALERON GOTOWANY - WĘDZONKA, baleron wysokowydajny, z dodatkiem wody, wędzony, parzony, mięso wieprzowe min. 102% | kg | 10 |  |  | | |
| 43 | BEKON - wędzonka bekonowa, z dodatkiem wody, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 95% | kg | 5 |  |  | | |
| 44 | PARÓWKI WIEPRZOWE Z SZYNKI EXTRA Zawartość mięsa powyżej 70% i nie więcej jak 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia | kg | 250 |  |  | | |
| 45 | POLĘDWICA SOPOCKA - WĘDZONA, polędwica wysokowydajna, z dodatkiem wody, wędzona, parzona , Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto 102g mięsa wieprzowego. | kg | 20 |  |  | | |
| 46 | PASZTET MIĘSNY DOMOWY - Zawartość mięsa powyżej 70% i nie więcej jak 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia | kg | 25 |  |  | | |
| 47 | SZYNKA WIEJSKA CHUDA, GOTOWANA / WĘDZONA - Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto 125g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, soi oraz skrobi. wysokowydajna, | kg | 200 |  |  | | |
| 48 | FILET Z INDYKA PIECZONY - Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto 120% MIĘSA, Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi | kg | 50 |  |  | | |
| 49 | SCHAB PIECZONY - wędzonka, polędwica, nie peklowana, pieczona, mięso wieprzowe min. 83%, | kg | 10 |  |  | | |
| 50 | FRANKFURTERKI - kiełbasa średnio rozdrobniona wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 98% | kg | 150 |  |  | | |
| 51 | KABANOSY - drobiowo-wieprzowe, kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, mięso drobiowe z indyka, mięso wieprzowe, do produkcji 100g wyrobu użyto min. 139g mięsa | kg | 50 |  |  | | |
| 52 | KIEŁBASA GRILOWA EKSTRA - kiełbasa średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe min. 96% . Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. | kg | 50 |  |  | | |
| 53 | KIEŁBASA BIAŁA EKSTRA PARZONA - kiełbasa średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe min. 96% . Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. | kg | 20 |  |  | | |
| 54 | KIEŁBASA SZYNKOWA - grubo rozdrobniona, Do wyprodukowania 100g produktu użyto 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów . | kg | 30 |  |  | | |
| 55 | KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA typu PREMIUM- Mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g mięsa wieprzowego. | kg | 20 |  |  | | |
| 56 | OGONÓWKA WIEPRZOWA WĘDZONA - wysokowydajna, wędzona, parzona, Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto 125g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, soi oraz skrobi. | kg | 10 |  |  | | |
| 57 | INDYK FASZEROWANY PIECZONY - extra, klasa 1 , z mięsa indyczego min.83% | kg | 10 |  |  | | |
| 58 | KIEŁBASA PODWAWELSKA - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, Mięso wieprzowe (96%), . Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi | kg | 10 |  |  | | |
| 59 | KIEŁBASA ŚLĄSKA - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 90%, mięso drobiowe z kurczaka min. 10%, mięso wołowe min. 8% | kg | 60 |  |  | | |
| 60 | KACZKA FASZEROWANA pieczona extra, klasa 1, z mięsa kaczego w min. 78% | kg | 10 |  |  | | |
|  | **razem** |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |