|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZĘŚĆ II – MIĘSO DROBIOWE** | | | | | |
|  |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm.** | **Planowana ilość dla szkoły Wł.Broniewskiego budynek D** | **Planowana ilość dla szkoły Wł.Broniewskiego budynek B** | **RAZEM** |  |
|  |
|  |
| 1. | Filet świeży z kurczaka kl.A | Kg | 1350 | Brak | 1350 |  |
| 2. | Filet świeży z indyka kl. A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 3. | Noga z kurczaka kl. A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 4. | Udo z kurczaka kl. A | Kg | 1000 | Brak | 1000 |  |
| 5. | Ćwiartka z kurczaka kl. A | Kg | 810 | 150 | 960 |  |
| 6. | Kurczak świeży kl. A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 7. | Podudzie z kurczaka kl.A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 8. | Porcje kulinarne ze skrzdł. kl.A | Kg | 810 | Brak | 810 |  |
| 9. | Szyje z indyka bez skóry kl.A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 10. | Skrzydło z indyka kl.A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 11. | Wątróbka drobiowa kl.A | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| **CZĘŚĆ III - MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY** | | | | | |  |
|  |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm.** | **Planowana ilość dla szkoły Wł.Broniewskiego budynek D** | **Planowana ilość dla szkoły Wł.Broniewskiego budynek B** | **RAZEM** |  |
|  |
|  |
| 1. | Kiełbasa biała parzona (drobiowo-wieprzowa) zawartość mięsa nie mniej niż 65% | Kg | 100 | 70 | 170 |  |
| 2. | Kiełbasa cienka typu podwawelska w 100g prod. 103g mięsa wieprzowego | Kg | 80 | Brak | 80 |  |
| 3. | Kości schabowe kl I | Kg | 910 | Brak | 910 |  |
| 4. | Karkówka wieprz. surowa b/k kl.A | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 5. | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A | Kg | 1005 | Brak | 1005 |  |
| 6. | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A mielona | Kg | 605 | Brak | 605 |  |
| 7. | Schab wieprz. surowy b/k kl.A | Kg | 910 | Brak | 910 |  |
| 8. | Szynka wieprz. zraz. Obrab. b/k-kulka kl.A | Kg | 1200 | Brak | 1200 |  |
| 9. | Żeberka wieprzowe paski kl.I | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 10. | Żeberka wieprzowe przy karczkowe (mostki) | kg | Brak | 52 | 52 |  |
| 11. | Polędwiczki wieprzowe świeże | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 12. | Szynka typu z beczki | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 13. | Indyk faszerowany | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 14. | Schab pieczony | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 15. | Szynka typu dębowa | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 16. | Pierś gotowana z indyka | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 17. | Pasztet pieczony z całego kurczaka | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 18. | Ogonówka gotowana | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 19. | Kiełbasa typu żywiecka chuda | Kg | 150 | 66 | 216 |  |
| 20. | Parówki zawartość mięsa nie mniej niż 90% | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 21 | Polędwica drobiowa typu miodowa | Kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 22 | Kiełbasa cienka drobiowo- wieprzowa o zawartości mięsa nie mniej niż 65% | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 23 | Boczek wędzony | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 24 | Kiełbasa cienka zwyczajna typu ostrołęcka | kg | 180 | Brak | 180 |  |
| 25 | Kiełbasa szynkowa | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 26 | Kiełbasa tyrolska | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 27 | Szynka Gotowana | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 28 | Pasztet pieczony z całego kurczaka | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 29 | Szynka sznurowana | kg | Brak | Brak | 0 |  |
| 30 | Szynka z liściem | kg | Brak | Brak | 0 |  |