

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 1/1
do ogłoszenia SP2/271/11/2015

.....
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Wartość brutto (kol. 6 + VAT)	Nazwa produktu, asortyment (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Filet z piersi kurczaka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, chów polski, nie moczony,	kg	650				
2	Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, mięso z chowu polskiego,	kg	350				
3	Kurczak cały – oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, z chowu polskiego,	kg	150				
4	Łopátka bez kości - część zasadnicza	kg	360				

	wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, mięso z chowu polskiego,						
5	Schab bez kości - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty	kg	780				
6	Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, z chowu polskiego, nie moczone,	kg	520				
7	Udka z kurczaka – podobnej wielkości, o wadze od 20 -30 g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi,	kg	10				
8	Szynka wieprzowa bez kości - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty,	kg	180				

	charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, z chowu polskiego						
9	Szynka drobiowa – plastrowana, świeża, pachnąca, jednorazowa dostawa 25 plastry około 0,35 kg, producent Sokołów lub równoważna, mięso z chowu polskiego, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,	kg	20				
10	Parówki z szynki – świeże, pachnące, z szynki, zawartość mięsa 90%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia, powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty, po podgrzaniu, mięso z chowu polskiego, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia	kg	20				
11	Szynka wieprzowa – plastrowana, świeża, pachnąca, jednorazowa dostawa 25 plastry około 0,45 kg, producent Sokołów lub równoważna smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny jest smak zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju	kg	5				

	lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, mięso z chowu polskiego, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia						
12	Pasztet pieczony – forma zbliżona do prostokąta, długości 20-25cm szerokości 10-15cm, grubości 4-6cm, powierzchnia czysto charakterystyczna dla mięsa pieczonego, wygląd w przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu pieczenia, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne mocno zwarte skupiska na przekroju, konsystencja – ścisła, krucha, barwa – charakterystyczna dla danego asortymentu, szeroko kremowa do różowej, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku cukru,	kg	10				
13	Pasztet drobiowy w puszce – puszka ok. 120 g, łatwo otwieralna, zawartość drobiu min. 65%, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,	szt.	60				
14	Kielbasa krakowska sucha – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,	kg	5				
15	Kielbasa ze schabem - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości	kg	50				

	lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,						
16	Polędwica z indyka - plastrowana, świeża, pachnąca, producent Sokołów lub równoważna, mięso z chowu polskiego, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,	kg	5				
17	Kielbasa wiejska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,	kg	20				

Dane do kolumny nr 4 przygotował (data ,podpis) : 22.10.2015 r. – Elżbieta Kidacka-Przełożny