**FORMULARZ CENOWY** *załącznik nr 1/1 ogłoszenia SP2/271/11/2017*

 ……………………….

 *(pieczęć Wykonawcy)*

**CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto( 4x5) | Cena jedn. brutto | Wartość brutto(kol. 6 + VAT)  | Nazwa produktu, asortyment (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **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 | 10 |  |  |  |  |  |
| **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 | 1300 |  |  |  |  |  |
| **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 | 130 |  |  |  |  |  |
| **4** | **Łopatka bez kości**- część zasadnicza 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,  | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| **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 | 350 |  |  |  |  |  |
| **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 | 1650 |  |  |  |  |  |
| **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, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, z chowu polskiego  | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **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, do wyprodukowania produktu było zużyte 110 mięsa lub więcej z drobiu na 100 g produktu, | kg | 14 |  |  |  |  |  |
| **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, do wyprodukowania produktu było zużyte 120 mięsa lub więcej na 100 g produktu, | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| **11** | **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, zawartość 90 % mięsa | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| **12** | **Kiełbasa 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, do wyprodukowania produktu było zużyte 136 g mięsa lub więcej na 100 g produktu, | kg | 17 |  |  |  |  |  |
| **14** | **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, do wyprodukowania produktu było zużyte 110g mięsa lub więcej z indyka na 100 g produktu, | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **19** | **Kiełbasa 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, do wyprodukowania produktu było zużyte 148 mięsa lub więcej na 100 g produktu, | kg | 170 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 Dane do kolumny nr 4 przygotował ( data ,podpis) : 11/2017 r. – Elżbieta Kidacka-Przełożny